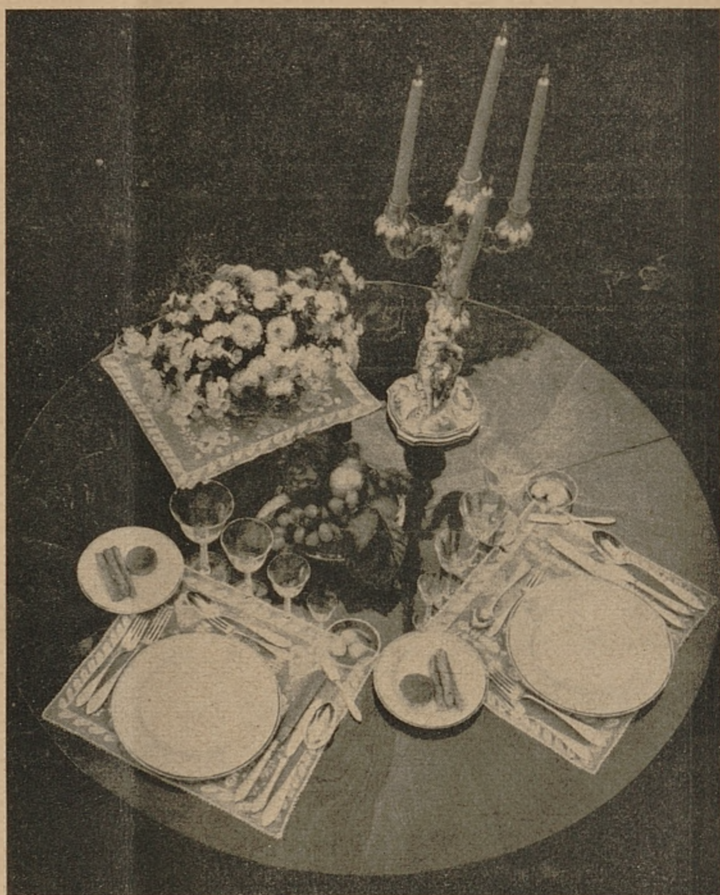
Dwutygodnik Organ Związku Pań Domu i Instytutu Gospodarstwa Domowego

Pani domu



Opis na str. 49

Życie towarzyskie tańsze a bogatsze. Nowoczesna dekoracja stołu (z ilustracjami). Strój odpowiedni na różne przyjęcia. Kiedy urządzać przyjęcia bufetowe, a kiedy kolację zasiadaną? Jak nakryć, jak podać? Liczne przepisy. Jadłospisy na przyjęcia. O miłych gościach i miłych gospodarzach. Moda.

3

Warszawa 1937 Cena 70 gr.

Rok XI 1-go lutego 1937. Nr. 3

Pani domu

dwutygodnik ilustrowany

poświęcony organizacji gospodarstwa domowego

TREŚĆ ZESZYTU:

Wanda Ivánkowa

Życie towarzyskie tańsze a bogatsze

Proszę sobie wyobrazić, że która z nas zatelefonuje do dziesięciu znajomych osób i zaprosi je do siebie na wieczór, zaznaczając, aby przyszli już po kolacji! Będzie to w naszych stosunkach towarzyskich rewolucja. Połowa osób nie zrozumie, o co nam chodzi, inni nas obgadają, dostaniemy miano skąpców lub nie znających się na formach. A przecież w niejednym kraju za granicą zapraszają nas w ten sposób i zamiast gorącą czy zimną kolacją częstują niesłychanie ciekawą rozmową z wybitnymi intelektualistami. Jestem skłonna nawet do wygłoszenia pochopnej, więc może nieścisłej, syntezy, że zapraszanie gości na obfite posiłki ma przede wszystkim miejsce tam, gdzie spotkania towarzyskie pozbawione są strawy duchowej. Kontaktom intelektualnym wystarczy bowiem nawet „pół czarnej".

Proszę nie przerażać się tym jaskrawym wstępem. Nie nawołuję bynajmniej do częstowania gości wyłącznie np. wodą sodową, chcę tylko zwrócić uwagę na pewne dysproporcje, jakie niewątpliwie cechują nasze życie towarzyskie. Ileż pań domu zapraszając gości myśli tylko o tym, co im poda do jedzenia, a nie o tym, *jak wytworzyć odpowiednią atmosferę umysłową tego zebrania.* Przyjemnie oczywiście mieć sławę świetnej gospodyni, u której jedzenie jest zawsze znakomite, czy to ma być jednak wystarczające dla zaspokojenia naszych ambicyj jako pań domu?

A poza tym owe dobre kulinarne przyjęcia są jednak kosztowne; nie możemy więc przyjmować tak często, jakbyśmy chcieli. I oto regulatorem naszych stosunków towarzyskich staje się nie czynnik duchowy, a materialny. Tymczasem, jeżeli obniżymy stopę naszych przyjęć, będziemy mogli widywać się z przyjaciółmi częściej. Podając jedzenie skromniejsze, musimy zdobyć się za to na inny wysiłek — musimy tak zestawić listę gości, aby wszyscy czuli się dobrze i mieli sobie wzajem coś do powiedzenia. Dobrze jest nawet przygotować tematy rozmowy, uprzedzając np. jednego z zaproszonych, że wszyscy będą mu wdzięczni, jeżeli opowie o swojej ostatniej podróży i t. p. Oczywiście wyciąganie ludzi na rozmowy z zakresu ich pracy zawodowej należy uważać za nietakt, trzeba natomiast wiedzieć, jakie są zamiłowania i zainteresowania specjalne naszych gości.

W Anglii np. pani domu przedstawiając gościa mówi: „pan taki a taki, jego specjalnym umiłowaniem jest to a to". To umiłowanie specjalne określa się w języku angielskim jako „hobby", co znaczy poprostu „konik". Bałabym się jednak przedstawiając swoich gości, użyć określenia polskiego, że to a to jest „konikiem"

tej pani. Do tego tematu rozmów towarzyskich chciałabym jeszcze kiedy powrócić, dziś podkreślę tylko konieczność przygotowania tego, co nazywam „strawą duchową" zebrania towarzyskiego, a co zależy w najwyższym stopniu od doboru osób zaproszonych.

Wróćmy do sprawy obniżenia stopy materialnej naszych przyjęć. Wprawdzie karnawał dobiega już końca, ale jeszcze nieraz będziemy w nim chciały potańczyć, a że zielony karnawał wcześnie się w tym roku zacznie, więc na niedługi okres odłożymy nasze niezrealizowane projekty zabaw. Bale publiczne, zaczynające się o północy, dobre są dla tych, co mogą potem spać do południa, ale są niedostępne dla ludzi pracy. Tłoczne dancingi już nam się przeważnie znudziły i wielu ludzi wzdycha dziś do dawnych zabaw, dawnych prywatnych wieczorków, które dzisiaj stały się rzadkością. Na zanik tego typu zabaw wpłynęła i ciasnota naszych mieszkań i obawa przed dużymi kosztami. Jeżeli jednak w danym kółku towarzyskim znajdzie się choć jedna osoba posiadająca trochę większe mieszkanie, to proponuję stworzenie typu zabaw składkowych.

Taki prywatny wieczorek składkowy, trwający od siódmej do dwunastej, będzie napewno milszą rozrywką niż bal czy dancing. Koszt podobnej zabawy będzie znowu zależał od strony kulinarnej. Jeżeli jednak zrezygnujemy z indyka w maladze wśród powodzi innych potraw, a ograniczymy ilość dań np. do zimnego mięsa, sałatki, bigosu i owoców, to koszt przyjęcia może nie przekroczyć trzech złotych od osoby. Poważniejszą rubryką będzie koszt muzyki, jeżeli patefon nam nie wystarczy. Wtedy oczywiście musimy podwyższyć nieco składkę, opłacając z niej honorarium grajka. Naturalnie ten rodzaj zabaw wymaga więcej zachodu niż pójście na dancing: trzeba przygotować owo skromne jedzenie, gdyż przyrządzone w domu będzie znacznie tańsze, trzeba namówić grono osób, zebrać składkę i t. d. Musi się tym zająć parę osób. Proszę mi jednak wierzyć, że owo trochę kłopotu napewno się opłaci i że taka zabawa zostawi jak najmilsze wspomnienia.

Przy tych obniżonych kosztach zabawy wykluczymy naturalnie napoje alkoholowe, a przede wszystkim wino. Wino dobre jest za drogie na naszą przeciętną kieszeń, a tanie wino jest tak niesmaczne i zostawia taki „katzenjammer", że lepiej obejść się bez niego. Sprawa wódki natomiast stanie się napewno przedmiotem ożywionej dyskusji osób organizujących zabawę. Oczywiście, jeżeli kogoś nie stać na wesołość bez sztucznej podniety alkoholowej, to niebardzo nadaje się do zespołu, który chciałby bawić się szczerą, młodzieńczą wesołością. Jeżeli już nie umiemy bawić się bez alkoholu, to lepiej poddać się kuracji, bo coś z naszym systemem nerwowym musi być nie w porządku. Zresztą pozostawiam tę sprawę do uznania organizatorów zabawy, zachęcając jedynie do inowacji i w tej dziedzinie.

Kiedy jednak wejdziemy w okres W. Postu i co za tym idzie w okres intensywniejszego brydżowania, — bo tak już ułożyły się zwyczaje naszej epoki — powstanie znowu sprawa kosztów przyjęć. Jeżeli lubimy grać w brydża, który istotnie przy pewnych typach pracy zawodowej odgrywa rolę dobrej rozrywki, (o ile nie jest nadużywany), to znowu przerażają nas koszta nietyle ewentualnej przegranej, ile przyjęcia. I tu możnaby wprowadzić inne zwyczaje. Jeżeli brydż ma być istotnym celem naszego zebrania, a nie pretekstem do przyjęcia towarzyskiego, to doskonale możemy się umówić z partnerami, aby przyszli do nas po kolacji na „króciutkie trzy robry". Zwłaszcza dzisiaj, gdy wiele osób nie jada wcale kolacji ze względów dietetycznych, lub gdy inni ograniczają wieczorny posiłek np. do owoców lub mleka, każdy woli zjeść kolację u siebie, niż być zmuszanym do spożywania tego, co mu nie służy.

Jeżeli jednak wielkopostny okres pokuty zechcemy zaznaczyć czym innym niż brydżem, wtedy powstanie sprawa nowego typu kontaktów z ludźmi. Do tego powrócimy w następnym numerze.

J. Prażmowska

Dekoracja stołu

Przeszło 12 tysięcy osób w ciągu tygodnia przyszło zobaczyć wystawę stołów zorganizowaną na wiosnę u. r. w Warszawskim Instytucie Propagandy Sztuki, co było wyraźnym dowodem, że sprawa dekoracji stołu budzi powszechne zainteresowanie. Nic dziwnego, bo kompozycja stołu jest wdzięcznym tematem dla każdego, kto ma trochę zdolności dekoracyjnych, a że Polacy są narodem wyjątkowo uzdolnionym pod tym względem, mamy dane, aby zasłynąć z pięknego ozdabiania stołów, jeśli dbałość o ich wygląd stanie się zwyczajem powszechnym.

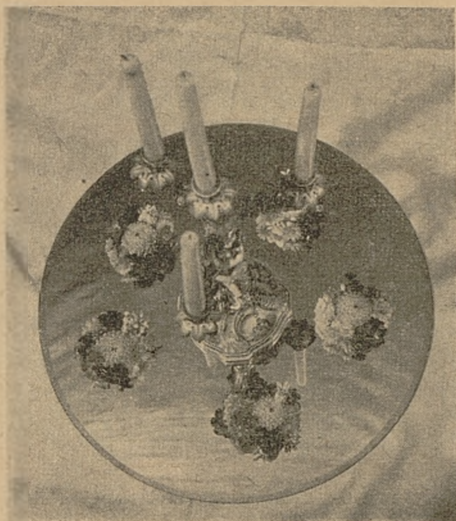
Wprawdzie może nieprędko jeszcze dojdziemy do własnych modeli bielizny stołowej, porcelany i szkła, ale ponieważ to nie od nas, pań domu, zależy, zastanówmy się, jak uzyskać estetyczną całość z elementów, jakimi rozporządzamy.

Stół dobrze udekorowany powinien stanowić całość kompozycyjną. Zasadniczym elementem tej całości są zawsze: talerze, sztućce i szkło, czyli szereg niedużych przedmiotów, których ustawienie wokoło brzegów stołu daje pewien rytm i stanowi ramę mniej więcej stale jednakową w każdym domu. Rama ta występuje wyraźnie przy stołach na większą ilość osób, przy małej ilości nakryć stanowią one podrzędne elementy dekoracyjne, dają jednak zawsze wyraźny rytm na tafli stołu lub na białym obrusie. Ponieważ każda dobra kompozycja powinna posiadać nie tylko wyraźny rytm zasadniczy, ale i jakieś punkty silniej zaakcentowane, które nadają jej właściwy charakter i odrębność, zadaniem dekoracji stołu jest znalezienie miejsca i formy tych właśnie akcentów. Miejscem tym będzie przestrzeń wolna od nakryć.

Przy bardzo małej ilości osób (2—3) może to być część stołu, jak na okładce tego numeru, przeważnie jednak będzie to jego środek. Jeślibyśmy jednak całą wolną przestrzeń, od talerza do talerza zajęli na dekorację, stół robiłby wrażenie przeładowanego: dekoracja byłaby wtłoczona w ramę nakryć. Musimy więc zostawić wolną przestrzeń, oddzielającą użytkowe elementy zastawy od dekoracyjnych, i w ten sposób wyznaczyć granicę, poza którą nie powinna wychodzić całość dekoracji na płaszczyźnie stołu. Otrzymana w rezultacie przestrzeń będzie zależna od szerokości stołu. Nie można jej dokładnie określić w centymetrach, ale postaram się dać pewne ogólne wskazówki, jak ją znaleźć.

Doszliśmy już do podziału stołu na: 1) pas, którego szerokość stanowi nakrycie dla pojedyńczej osoby, 2) przestrzeń wolną, 3) dekorację środka. Należy unikać tego, aby jakiekolwiek dwa z tych pasów miały te same wymiary, bo spowoduje to brak równowagi w kompozycji. Są to elementy zupełnie różne i tę ich odrębność należy podkreślić. Najbardziej stałą wielkością będzie pas pierwszy; szerokość nakrycia, zależnie od ustawienia kieliszków (ew. zupełnego nie uwzględnienia szkła przy codziennym nakryciu), będzie wynosiła 30 do 45 cm. Szerokość pasa wolnego może wynosić 8 do 10 cm, a że stoły najczęściej spotykane mają szerokość 110, 120 i 130 cm, zostanie zatem na dekorację: 110—70—16 = 24 cm; albo 120—70—18 = 32 cm, czy wreszcie 130—70—20 = 40 cm. Jest to naturalnie schemat, a nie niewzruszona zasada, gdyż ani stoły, ani wymiary talerzy i szkła nie są znormalizowane i w każdym gospodarstwie trzeba wymiary wszystkich elementów obliczyć i jeszcze sprawdzić, czy te teoretyczne wyliczenia dadzą dobry efekt w zestawieniu z całością jadalni, gdyż inaczej będzie wyglądał identyczny stół w mieszkaniu natłoczonym antykami, a inaczej w surowym arcy-nowoczesnym pokoju, urządzonym minimalną ilością mebli. Instynkt estetyczny każdej pani domu wskaże jej niezawodnie, jakie dalsze odstępstwa od powyższych wskazówek będą jeszcze pożądane.

Wróćmy jednak do teoretycznego schematu, wybierając najgorsze warunki, t. j. najwęższy stół i najwyżej 24 cm. miejsca na dekorację. Jeśli rozsuniemy taki stół na 12 osób t. j. na prze-



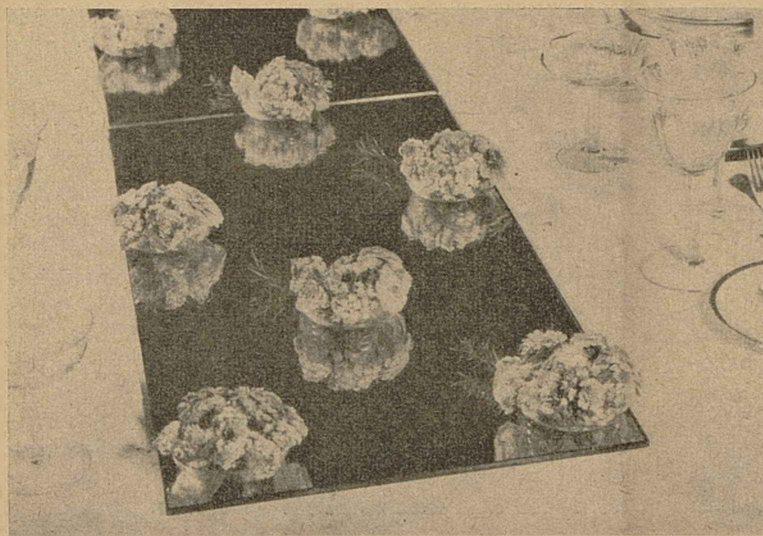
Fragment stanowiący ozdobę okrągłego stołu na 6 osób. W środku stołu okrągłe lustro, na nim świecznik porcelanowy na 4 świece; świecznik rokokowy, biały ze złoceniami, świece różowe. Naokoło świecznika o 2 — 3 cm od brzegu lustra szklane spodki od masła z bukiecikami w kolorach ozdób świecznika; dalie pompony białe z amarantowymi brzeżkami, ageratum, a zamiast floksów i rezedy — stokrotki i srebrno-szare kosmate listki.

szło 3 metry i jako ozdobę ustawimy trzy choćby najpiękniejsze wazy kryształowe ze storczykami, to nie uzyskamy pięknie skomponowanej całości. Dlaczego? Bo każdy z trzech punktów dekoracyjnych będzie zbliżony wielkością do elementów stanowiących ramę, t. j. do nakryć i na wąskim stole nie będzie stanowił dostatecznego akcentu. Przy bardzo szerokim (np. 160 cm.) stole ta sama dekoracja mogłaby wyglądać lepiej, bo jako wyraźny element dekoracyjny wystąpiłaby duża płaszczyzna obrusa, stanowiąc niejako wstęp do tych kilku cennych okazów zamożności domu, których walory byłyby wtedy bardziej widoczne.

Na wąskim stole trzeba specjalnie unikać w wielkości i w formie podobieństwa elementów dekoracyjnych do użytkowych. Nie mogąc z braku miejsca uzyskać silniejszego akcentu przez użycie elementów znacznie większych od talerzy, *używajmy raczej elementów znacznie mniejszych i nie tylko okrągłych, ale postarajmy się za to tę małą przestrzeń pozostałą dla dekoracji potraktować jako całość*, wtedy będzie ona stanowiła akcent o pożądanej sile. Nie znaczy to, że trzeba zrobić grzędę kwiatów, bo kwiatów może być nawet niewiele; trzeba tylko aby użyte do dekoracji przedmioty były z sobą jakoś powiązane. Można użyć do takiego powiązania wąskich luster prostokątnych, dających się czy to zestawić w jeden długi pas czy też układać oddzielnie. Lustro bardzo wzbogaca dekorację, a kwiat rzucony na lustro daje dobry efekt, podczas kiedy na obrusie sprawia raczej wrażenie, że znalazł się tam przypadkiem. Można dać pas pięknej koronki lub haftu czy tkaniny. Można zrobić kratkę lub inny układ ze złotych sznureczków, nici lub wąziutkich kolorowych wstążeczek. Jeśli mamy obrus nie w adamaszkowe wzory, ale z gładkiego płótna, można całą przeznaczoną na dekorację przestrzeń, pokryć pięknym białym haftem. Słowem można na szerokości 24 cm zrobić 365 dekoracji, nie powtarzając ani razu tej samej.

Przy dekoracji długiego a wąskiego stołu znacznie większe usługi może odda nam tuzin spodeczków do konfitur lub kilka wąskich rynienek szklanych, w jakich na toalecie trzymamy przybory do manicure, niż 3 piękne talerze z Murano.

Obecnie panuje moda niskiego dekorowania stołu. Jest to logiczne, gdyż stół powinien łączyć ludzi, a nie dzielić ich dekoracją. Pozwala to tymbardziej na posługiwanie się tanimi podstawkami, gdyż jeżeli całość stołu skomponowana jest pomysłowo i dobrze, wartość artystyczna całości występuje na pierwszy plan, a wartość materialna gra podrzędną rolę; w tych warunkach stół udekorowany skromnymi słonecznikami lub dzikim winem może, jako efekt, pobić najpiękniejsze storczyki w kryształowych wazach. Zresztą tanie naczynia mogą być naprawdę ładne, np. ciemno szara glina poleska jest bardzo ładnym tłem dla kwiatów i dobrze wygląda w



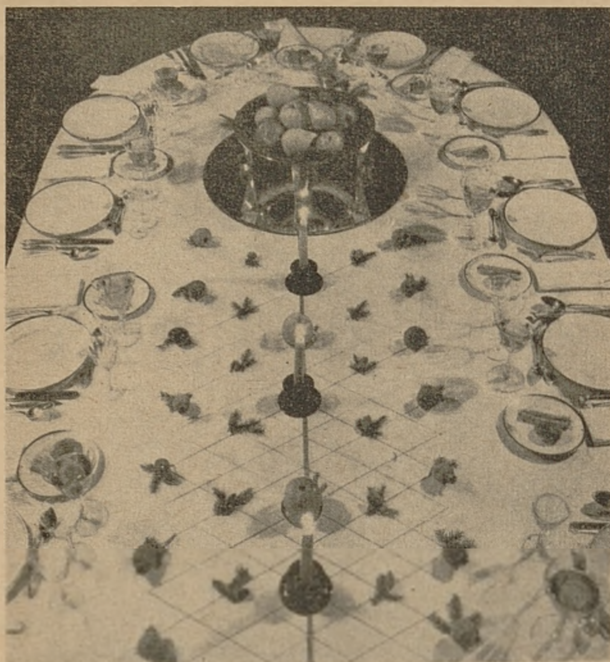
Fragment dekoracji stołu na 24 osoby. Po obu końcach stołu — lustra okrągłe o średnicy 60 cm, na nich srebrne patery z owocami. W odstępie 30 cm od luster okrągłych — pas z luster prostokątnych szerokości 35 cm. Na nim porozstawiano w odległości 14 — 15 cm (odległość wzdłuż lustra) i 11 — 12 cm (wszerz) spodeczki szklane od masła, napełnione w połowie rezedą, w połowie drobnymi zinjami: żółtymi, pomarańczowymi i czerwonymi. Kolory tak ustawiane, że tworzą pasy ukośne. Przy każdym spodku gałązka asparagusa, skierowana wzdłuż ukośnego pasa. Podział kwiatów w spodkach w tym samym kierunku. W oryginale lustra były obrzeżone gałązkami asparagusa.

zestawieniu z fajansowym serwisem, choć miseczka kosztuje tylko około 50 gr.

Bardzo ciekawe doświadczenia dał mi kurs dekoracji stołu, zorganizowany 2 lata temu dla pań z Min. Spraw Zagranicznych. Jako materiał zgromadzone były próbki wszystkiego, co wytwórczość krajowa może dostarczyć do dekoracji stołu; każda z pań miała prawo dowolnego wyboru kwiatów. Przez pierwsze dwa dni największe powodzenie miały srebrne patery i róże. Od trzeciego dnia nikt już nie chciał męczyć się przy trudnych do dekoracji paterach i bardzo niewdzięcznych do układania sztywnych różach, a największe powodzenie miały poleskie gliniane miseczki i tanie jesienne kwiaty, dające się dobierać niezmiernie efektownie pod względem kolorystycznym.

Fotografie zamieszczone jako ilustracje pochodzą właśnie z tego kursu. Muszę do nich dodać kilka słów objaśnienia. Ponieważ do nakryć używano przeważnie szkła i porcelany, jakimi rozporządzają wszystkie urzędy zagraniczne polskie, cały wysiłek autorek skierowany był głównie na dekorację kwiatową. Nie zwracano rozmyślnie uwagi na samo ułożenie nakrycia, gdyż przy zawsze jednakowej zastawie i tak nie można uniknąć szablonu. Ale sądzę, że same wzory skomponowania przestrzeni przeznaczonej na dekorację, nasuną Czytelniczkom dosyć pomysłów i dostatecznie wykażą różnorodność sposobów traktowania tematu dekoracji stołu.

Muszę dodać jeszcze jedną uwagę: o ile niskie naczynia do kwiatów mogą grać rolę drugorzędną i same w sobie nie być dziełami sztuki, o tyle inne przedmioty używane do dekoracji muszą stać na odpowiednim poziomie artystycznym. Jeżeli używamy do dekoracji haftu, koronek, figurek z ceramiki, szkła czy metalu, to muszą to już być rzeczy naprawdę wartościowe artystycznie. Możnaby naturalnie i tu podać pewne wskazówki, ale byłby to już temat do artykułu z zakresu towaroznawstwa artystycznego, za obszerny aby go zbyć w kilku zdaniach. Mogę więc tylko poradzić ostrożność w wyborze i ostrzec przed pokusą taniego kupna, jeśli nie jest się znawcą w danej dziedzinie.



Stół świąteczny na Boże Narodzenie, 24-osobowy. Środek obrusa zasnuty pasem siatki, szerokości 60 cm, ze złotych i srebrnych nici, branych potrójnie. Zakończenie dekoracji po obu końcach stołu stanowią okrągłe lustra o średnicy 60 cm; na nich srebrne patery. Łączy lustra oba przechodząca przez środek pasa wąska czerwona wstążka. Na łączeniach siatki umieszczono: na zewnętrznych rzędach — gałązki świerku i makówki, na wewnętrznych rzędach — gałązki świerku i małe szyszki, a na rzędzie środkowym — naprzemian świeczniki z czerwonymi świecami i jabłka żółte na chromowanych talerzykach; świeczniki z czarnego szkła.



Stół na śniadanie (lunch) lub na obiad mniej oficjalny. Zamiast obrusa-serwetki z szarego płótna z białym grubym haftem (projekt i wykonanie III-ej Miejskiej Szkoły Rękodzielniczej). Przez środek stołu pas luster szerokości 12 cm. Na nim 3 misy z polewą, niebieską w kolorze kobaltu wewnątrz, ciemnoszare z zewnątrz. Słoneczniki od żółto-brązowych do zupełnie brązowych i liście słonecznika. Środkowa misa większa.
Przy wieczornym posiłku ustawiono ukośnie między kwiatami 2 trójramienne niskie świeczniki z kutego żelaza z niebieskimi świecami.



Suknia petit soir na mniejsze wieczorne przyjęcia. Aksamit szaro-zielony. Żabot z koronki écru.

Well

Życie towarzyskie a sprawy toaletowe

— Będę chyba musiała zrezygnować z towarzyskiego życia, nie stać mnie na coraz to nowe toalety — powiada niejedna z pań, smętne sobie stawiając świadectwo.

— Jakto, proszę Pani? Więc życie towarzyskie, zdaniem pani, to tylko taka nieustająca rewia mody? A jeżeli kogoś nie stać na kosztowne pod względem zarówno materialnym jak nerwowym współzawodnictwo — to już nie warto? To już w ogóle — nic? Więc do teatru chodzi się nie po to, by cieszyć się grą artystów, lecz, by dać się podziwiać w ostatnio nabytym paryskim modelu kasaka. A na koncercie słucha się nie orkiestry symfonicznej, a symfonii zawistnego zachwytu na temat „za czyje pieniądze ona się tak stroi"?

Na przyjęciach u znajomych nie uznaje się problemów bardziej fascynujących niż: — Czy widziała pani tę lilas suknię, tej rudej mecenasowej? — Owszem, ale uważam, że fiolety w ogóle... są już passés. — A ja właśnie słyszałam, że w Paryżu znowu.. Tylko ta kokarda szpeci. — Bo ja wiem? bez tej kokardy może znowu całość wypadła by mdło. — Sądzi pani, że raczej kwiat?...

I tak dalej. Bez końca. Od wieczora do rana.

Ku bezgranicznemu obrzydzeniu panów, których podobne rozmowy wypłaszają z salonu skuteczniej niż diabła kropidło czy nawet ukazanie się samej pani Twardowskiej. A potem zdziwienie, że taka pani X. w swojej niezmiennej czarnej sukienczynie jest ogólnie lubiana, otaczana, poszukiwana. Chociaż nosi od trzech lat bez mała swój, jak go sama nazywa „mundur", nie zdradza objawów poczucia niższości — jest stale pogodna, ożywiona, interesuje się wszystkimi zagadnieniami współczesności, a w polityce zagranicznej orientuje się niczem emerytowany urzędnik M. S. Z. — dziwaczka!

— Ach, Pani! Przecudna, najstrojniejsza Pani — czy nie w tym przypadkiem tkwi przyczyna Pani nieustannego znudzenia, niezadowolenia i... skwaszenia, że nie interesuje się Pani niczym, oprócz modnych szmatek? A i tym interesuje się Pani (niestety — ach!) w najniewłaściwszy sposób.

Proszę się na mnie nie obrażać. To nie tania złośliwość, raczej uwaga życzliwego przechodnia, konstatującego rzeczowo: — Torebka się pani rozpięła.

Proszę Pani — znam wszystkie stolice Europy i zapewniam Panią, że nigdzie nie spotykałam tylu co u nas urodziwych kobiet i tyle przesadnej skrupulatności w wypełnianiu postulatów mody, oraz... tak mylnej ich interpretacji.

Na Zachodzie Europy kobieta, sprawiając sobie nowe ubranie, bierze przede wszystkim pod uwagę cel, do którego to ubranie ma służyć, a potem dopiero modę i to w granicach zdrowego rozsądku. Nosi to ubranie, dopóki odpowiada ono swemu przeznaczeniu, nie przejmując się zbytnio faktem, że krój kołnierzyka czy rękawa nie odpowiada najnowszym wymogom. Za to przez myśl jej nie przejdzie wybrać się na proszonego, wieczornego brydża w nowiutkim, „prosto z igły" podróżnym kostiumie, ani włożyć do wagonu podniszczonej wizytowej sukni („takiej, której to już nie szkoda").

U nas inaczej, inaczej, inaczej... Pani wybiera suknię frapującą urokiem oryginalności, nowości (coś „czego jeszcze nie było"—koniecznie), nie zastanawiając się nad tym, w jakich okolicznościach będzie mogła włożyć to cudo (np. kostium z żorżety i koronki do cieniu — w naszym klimacie). Nie pomyśli w porę o tym, że nie posiada odpowiedniego obuwia, torebki, kapelusza i t. d. i że nie prędko będzie mogła je

nabyć (wtedy zapewne, kiedy suknia będzie na zdarciu). Bo skądinąd dzielna kobieta polska nie umie walczyć z pokusą modnego żurnalu; urok nowości i niezwykłości jest tak potężny, że zaćmiewa nawet jasne przebłyski refleksji, że w czym do twarzy i do figury jest smukłej dziewiętnastoletniej modelce — w tym Pani dojrzała uroda miast zyskać — traci.

Rezultat — szafy pełne ubrań i nic do włożenia. Strojny, dancingowy kapelusz, kupiony w chwili zamroczenia krytycyzmu, nosi Pani do angielskiego palta. Pantofelki na szczudełkowatych (chronicznie powykręcanych) obcasach — do sportowego kostiumu z pulowerem. Na wieczorne zebrania z kolacją na sześćdziesiąt osób, przybywa się w nowej fałdzistej sukni ze szkockiej wełny i w spacerowym, filcowym kapeluszu z wualeczką.

— Może chociaż kapelusz pani zdejmie — proponuje pani domu z westchnieniem (z takim trudem udało się jej namówić własnego małżonka, aby przyoblekł smoking).

— Kiedy taki śliczny! — uśmiecha się rozbrajająco dama w kratkę. Po czym dodaje konfidencjonalnie. Nie zdążyłam sobie jeszcze sprawić wieczorowej toalety, a tę moją zeszłoroczną to już wszyscy u państwa znają. (Dotychczas znali suknię; teraz poznali Panią — nie z najlepszej strony).

Droga Pani, tak nie można. Do Polski zjeżdżają się coraz liczniej cudzoziemcy z Zachodu. Ostatnio nawet znakomici (vide królewna Juliana z małżonkiem). Przecie niemiło będzie Pani, mnie, nam wszystkim — jeżeli opuszczą naszą Ojczyznę pod wrażeniem, że Polska jest krajem sympatycznych skądinąd barbarzyńców, nie mających elementarnego pojęcia o tym, co, kiedy i jak.

Więc ku pamięci i przestrodze przypominam przyjęte reguły.

Przed południem. — Suknia (może być komplet) krótka, wełniana; trykotaże we wszystkich odmianach i zastosowaniach. Ubiór odpowiedni w domu i przy pracy, na ulicę (pod okrycie), na wczesne posiedzenia i bezceremonialne herbatki, (prywatnie i w kawiarni). Obuwie na grubej podeszwie i szerokim obcasie. Rękawiczki ciemne z grubej skóry (w zimie mogą być futrzane, podobnie jak modne obuwie z cielęcej skóry z włosem). Torebka spokojna, pakowna, zimą mufka, zamiast torebki. Kapelusz filcowy, ciemny, nieduży — w zimie może być futrzana czapeczka.

Po południu. — Suknia nieznacznie dłuższa niż przed południem. Najlepiej czarna. Jedwab przerabiany, wełna, cienkie sukno (b. modne), aksamit. Rękawy długie, ku wiośnie — trzyćwierciowe. Praktyczny fason to komplety, składające się ze spódniczki i wciętego kubraczka; dopuszcza nieomal nieskończoność urozmaiceń przez odmianę bluzek i kamizelek. Kapelusz strojny, fantazyjny, z pilśni, błyszczącego jedwabiu czy aksamitu. Ozdoby z piór, stercząca lub wiejąca woaleczka. Podczas śniadań, wizyt popołudniowych, czy podwieczorków kapelusza się nie zdejmuje, nawet jeżeli są improwizowane tańce. Rękawiczki powinny być z najcieńszego zamszu „mocca" — zdejmuje się je dopiero przy jedzeniu, choć do witania się przyjemniej, by prawa ręka była bez rękawiczki. Właściwsze będą rękawiczki jasne: zresztą powinny harmonizować z kolorem toalety (harmonia nie znaczy — identyczność). Torebka mniejsza i bardziej kobieca niż przed południem; odpowiedni będzie portfelik z czarnego zamszu czy mory, ozdobiony w rogu monogramem właścicielki. Pantofelki lekkie, na francuskich obcasach; czarne albo w kolorze toalety. Futrzane pelerynki i etole stanowią akcesoria przyjemne lecz nie niezbędne, zwłaszcza jeśli chodzimy zimą w futrze.

Na zabawy taneczne i wielkie przyjęcia wieczorne obowiązuje suknia wieczorowa (na odczyty, zebrania w gronie najbliższych, przedstawienia niepremierowe w teatrze — odpowiedniejszy jest ubiór popołudniowy). Charakterystyczne cechy toalety balowej stanowią powłóczystość sukni i głęboki dekolt. Przy odsłoniętych ramionach i sukni konieczna jest zarzutka balowa, zwana sortie. Najwspanialej wygląda sortie futrzane; z powodzeniem może je jednak zastąpić kubraczek z brokatu, lamy czy czarnego

velouru, a nawet frak czy smoking z tego samego co suknia materiału. Na koncerty, rauty i dancingi-brydże wkłada się suknie t. zw. petit soir — czyli suknie powłóczyste z rękawami, dekoltowane raczej skąpo.

Zupełnie ostatnio krawcy paryscy lansują nowy typ sukni wieczorowej krótkiej, uszytej krojem sportowym. Wieczorowość tych sukien polega na przepychu materiału. Te paradoksalne koszulki i garsonki z brokatu i lamy, zapinane na równy szereg brylantowych guzików są zbytkiem, na który nie namawiałabym żadnej z pań, twierdzących że muszą zrezygnować z życia towarzyskiego, gdyż nie stać ich na coraz to nowe stroje. Takie błyszczące dziwactwa opatrują się w mgnieniu oka. Natomiast dobrze skrojona i uszyta z pięknego materiału ciemna suknia petit soir może z powodzeniem służyć przez szereg sezonów.

Kapeluszy nie nosi się wcale na przyjęciach wieczorowych, obiadach itd. Chyba do restauracji. I to takie wymyślne cudeńko, stanowiące raczej ozdobę włosów niż nakrycie głowy. Też trudne dziwy. Najlepiej jest wychodząc wieczorem chronić ondulację aksamitnym kapturkiem, przytulnym a nie gniotącym włosów. Kto ma długie rękawiczki, może je włożyć na wieczór, ale nie jest to nieodzowna część stroju.

Niezawodne praktyczne wskazówki

Co robić, żeby nikt nie miał ochoty Cię odwiedzić?

1. Zapraszając gości nie myśl o ich i swojej przyjemności, ale o tym, aby zaimponować znajomym Twym mieszkaniem, Twymi stosunkami i Twoją toaletą. Do tego celu przystosuj dobór gości.

2. Zapraszaj w ostatniej chwili. Jeśli zaproszeni mają już inne zobowiązania — bądź obrażona. Zapraszaj męża bez żony, jeśli wydaje Ci się zabawniejszy od swej lepszej połowy.

3. Podaj kolację ze znacznym opóźnieniem — choć goście stracą humor, ale nabiorą apetytu. Zostaw ich samych, aby oddać się gwałtownym zabiegom gospodarskim w kuchni czy w jadalni — powrócisz z tej wycieczki z wypiekami na twarzy i z sosem na rękawie.

4. Na zapytanie zaproszonych o strój odpowiadaj skromnie, ale niewyraźnie: „Jak Państwu wygodniej, jak Państwo uważają.. Nie robimy żadnych ceremonii". Skutek wypróbowany: część pań przyjdzie w toaletach wieczorowych i zgnębi tym humor pań pozostałych, a panowie i ci w smokingach, i ci w marynarkach będą się czuli nieswojo. Sama na wszelki wypadek ubierz się tak, aby wszystkie panie poczuły się Kopciuszkami.

5. Zastąp konwersację przy stole ustawicznym namawianiem do jadła, a zwłaszcza do napoju. Nastrój wówczas często przekroczy o wiele Twoje życzenia i pojęcia o dobrej zabawie. A nazajutrz wiele głów będzie bolało — Twoja najmocniej.

6. Nadskakuj przez cały wieczór wyłącznie wybranym gościom i nie objawiaj zainteresowania pozostałymi. Zauważą to i zapamiętają z pewnością.

7. Zasiądźcie — Ty i Twój mąż — do pierwszego stolika brydża, jaki zostanie zorganizowany. Niech goście sami sobie radzą.

Co robić, żeby nikt nie miał ochoty Cię zaprosić?

1. Wybieraj się na przyjęcie nie dla przyjemności obcowania towarzyskiego, ale aby zaćmić inne panie i podpatrzyć złośliwe wzorki, które posłużą Ci za temat do obmowy. Wejdź z miną znudzoną i czekaj, aby Cię zabawiano — nie daj się łatwo wyprowadzić z tej postawy.

2. Przyjmuj zaproszenie oziębłe. Jeśli nie możesz z niego skorzystać, nie zawiadamiaj o tym gospodarzy wcale, albo w ostatniej chwili.

3. Spóźniaj się, zwłaszcza jeśli zaproszona jesteś na śniadanie, obiad lub uplanowanego z góry brydża. Lód się roztopi, pieczeń się przypali, goście, pani domu i kucharka stracą humor, a partnerzy czekający na czwartego przyjmą cię wdzięcznie.

4. Zaznaczaj swą indywidualność w stroju: zgnęb wspaniałą toaletą panie zebrane na skromnym przyjęciu, albo okaż swą wyższość przez zjawienie się w sweterku na wieczornym przyjęciu imieninowym.

5. Zatarasuj swą osobą dostęp do bufetu. Jedz, a zwłaszcza pij bez umiarkowania. Zapraszaj intensywnie innych do jadła, a szczególnie do napoju. Nie Ty przecież planowałaś menu, nie Ty płacisz za nie i nie Ty jesteś odpowiedzialna za poziom zabawy.

6. Nie hamuj swej wesołości, nie poskramiaj swego głosu i srebrzystego śmiechu. Myśl tylko o swojej zabawie i baw się kosztem bliźnich. Flirtuj z cudzym mężem; to najpewniejszy sposób, aby jego kochająca żona stale zapominała o Tobie przy rozsyłaniu zaproszeń.

7. Przy brydżu irytuj się na partnerów i długo po ukończeniu rozgrywki wypominaj im popełnione błędy. Jeżeli przegrywasz, bądź ponura i obrażona. Jeśli nie grasz w brydża, zabawiaj grających miłą rozmową: panowie bardzo to lubią.

M. Skibniewska.

Punktualnie o dziewiątej!

„O której godzinie pani zamiaruje podać kolację?"

Niezmiernie gruba i ogólnie znana ze swych kulinarnych zdolności kucharka Marianna zadała to pytanie z całą powagą osoby świadomej swych odpowiedzialności. Pani Zofia zastanowiła się: „Zaraz, zaraz. Niech Marianna poczeka. Goście są zaproszeni na ósmą, brydż zacznie się dopiero po kolacji, więc o dziewiątej, tak punktualnie o dziewiątej".

„Dobrze. Dla mnie to zarówno, ale polędwica z garniturem czekać nie lubi".

Pani Zofia zupełnie podzielała poglądy polędwicy i też czekać nie lubiła, ale, jako osoba o pewnym doświadczeniu życiowym, ze spokojem przyjęła fakt, że skutkiem spóźnienia się jednej z klijentek wszystkie zamówione u fryzjera godziny zostały przesunięte i że jak zwykle krawcowa nie odesłała sukni na oznaczoną porę. Nawet to, że z cukierni nie przysłali jeszcze tortu zamówionego dwa dni temu, nie zmąciło pogody ducha tej odpornej kobiety.

O godzinie ósmej mieszkanie pani Zofii przypominało pole bitwy na chwilę przed rozpoczęciem walki. Pan domu od kwandransa borykał się bezskutecznie ze zbuntowanym krawatem i szukał zaginionej spinki, jednocześnie dając wskazówki dotyczące temperatury wina. Pani Zofia w szlafroku objaśniała służącą, w jakiej kolejności podawać potrawy. Do kuchni znajdującej się pod dyktatorskim regime'm Marianny w ogóle wejść nie było można.

Dzwonek u drzwi wejściowych wywołał poprostu popłoch. Młodsza ledwie zdążyła zawiązać fartuszek, a pani Zofia w ostatniej chwili uciekła do sypialnego pokoju. Pierwszy gość wprowadzony do salonu spędził samotnie kwadrans na oglądaniu pism ilustrowanych. Miał wrażenie, że znajduje się w poczekalni dentysty.

O godzinie dziewiątej większość zaproszonych osób była już zebrana. Oczekiwano tylko dyrektorostwa. Nie można było powiedzieć, żeby nastrój był ożywiony. Obecni rzucali tęskne spojrzenia w stronę jadalnego pokoju, brydżyści krążyli nerwowo koło zielonych stolików. Wykwintna rozmowa towarzyska zamierała powoli na złośliwą anemię.

Pani Zofia duchem przebywała w kuchni. Około dziesiątej podeszła do męża i zapytała po cichu: „Może nie przyjdą? Może kazać podawać?" Mąż żachnął się oburzony: „Też pomysł! Żeby obrazić dyrektora! Trzeba czekać".

Pani Zofia nie wytrzymała i zajrzała do kuchni. Na środku stała Marianna jak milczący posąg rozpaczy. Na widok pani Zofii spojrzała na zegar i załamała ręce.

Dyrektorostwo przyszli po dziesiątej. Coś tam wspomnieli, że ktoś ich zatrzymał. Około w pół do jedenastej podano kolację. Polędwica z całą konsekwencją dała dowód, że „czekać nie lubi". Goście robili po cichu uwagi, że zdolności kucharki Marianny są mocno przereklamowane, a pani Zofia postanowiła w duchu, że już nigdy nie wybierze na przyjęcie tak punktualnej potrawy.

I. G.

Opis ilustracji na okładce

Stół obiadowy 2-osobowy. Prostokątne serwetki kurpiowskie, haftowane na tiulu. Świecznik porcelanowy. Owoce na talerzu kryształowym ze srebrnym brzegiem. W wazie kryształowej wysokości 8—10 cm kwiaty: dalie — pompony białe z ciemno-różowym brzegiem i floksy blado-różowe. Świece lila.

Tego rodzaju stół będzie specjalnie odpowiedni w małych mieszkaniach, nie posiadających oddzielnej jadalni, a nawet w niedużym pokoju, w którym stół stoi niedaleko ściany, a nie na środku pokoju; wtedy siedzący mają za sobą ścianę, a przed sobą całą przestrzeń pokoju.

Nakrycie przewiduje spożycie posiłku bez służby, i dlatego poza kwiatami i świecznikiem odrazu przygotowano owoce na zakończenie obiadu. Prosimy zwrócić uwagę na dekoracyjny sposób ustawienia kieliszków, które przy nakryciu z lewej strony idą w kolejności od największego do najmniejszego, a przy drugim nakryciu w kolejności odwrotnej, od najmniejszego do największego.

Nowością tego stołu jest asymetria niepozbawiona harmonii.

Suknia wieczorowa z grubego jedwabiu białego z czarnym aksamitnym kubraczkiem, który u dołu jest zakończony pasem karakułów na szerokość dłoni.



Kiedy urządzać przyjęcie bufetowe, a kiedy kolację zasiadaną?

Co się składa na miłą dobrze zorganizowaną kolację zasiadaną?

1. Starannie dobrane nakrycie (porcelana, szkło, sztućce, serwety).

2. Zastosowanie jadłospisu do przeciętnych gustów. Amatorskie potrawy (gulasz z papryką i t. d.) są dopuszczalne tylko wyjątkowo, inaczej pani domu będzie narażona na przykrość, że część jej gości może odważy się na wzięcie potrawy z półmiska, ale nie na zjedzenie jej.

3. Niewstawanie od stołu pani domu, gdyż jej rolą jest wtedy roztaczanie atmosfery pogody, spokoju, wypoczynku. Zrywanie się z krzesła, zirytowane spojrzenia na służbę, rozkazy syczącym szeptem czy nawet docinki służbie za nieumiejętną obsługę — jest zawsze zauważone przez gości, zostawia jak najfatalniejsze wrażenie o pani domu, a ponadto zatruwa zupełnie atmosferę posiłku.

4. Wyrobienie kucharki, by potrawy były podawane jedne po drugich bez zbyt długich przerw między sobą.

5. Dobre wyszkolenie służby przy podawaniu potraw, przy czym jest wskazane, by obsługujący nie miał więcej niż 6—8 osób do obsłużenia.

6. Możność wygodnego obnoszenia półmisków, uwarunkowana dość luźnym siedzeniem gości przy stole i dostateczną ilością miejsca naokoło stołu, by nie trzeba było przeciskać się z półmiskami. Ciasnota powoduje niejedno niespodziewane zmartwienie: sos wylany lub zsunięcie się potrawy z półmiska.

7. Ustalona ilość osób zaproszonych.

8. Punktualne przebywanie gości, w przeciwnym razie potrawy wysuszają się, a reszta zaproszonych „umiera z głodu".

9. Umiejętne rozsadzenie gości, by każdy otrzymał sąsiedztwo osoby, z którą spędzi czas posiłku na interesującej rozmowie. Rozsadzenie gości wymaga także, by każdy mógł swobodnie krajać mięso na talerzu bez obawy, że łokciami wjeżdża na teren sąsiada.

Bufet, bardziej tolerancyjna forma przyjęć, dozwala na odchylenie od tych punktów, które muszą być uwzględnione przy kolacji zasiadanej.

1. W bufecie jest dopuszczalna różnorodność zastawy, choć oczywiście porcelana i sztućce różnej wielkości i deseniu powinny być układane oddzielnie.

2. Różnorodność potraw w bufecie umożliwia podawanie potraw amatorskich. Radzi się podanie jednego dania zupełnie higienicznego (np. szynki gotowanej, cielęciny pieczonej i t. p.)... na wszelki wypadek.

3. Pani domu jest spokojna o wygląd półmisków, gdyż sama mogła się tym poprzednio zająć. Odpada obawa, istniejąca niekiedy w czasie zasiadanej kolacji, czy nie dość sprawna kucharka da sobie radę z wyłożeniem potrawy na półmisek i przybraniem go. W razie potrzeby pani domu może udać się na chwilę do kuchni czy spiżarni bez siania niepokoju wśród gości.

4. Ponieważ wszystkie potrawy muszą być przyrządzone przed przyjściem zaproszonych, a jedynie potrawy gorące odgrzane w ostatniej chwili, nie ma mowy o czekaniu na jakieś danie. Goście mogą sami ustalać sobie kolejność potraw, co jest przyjemnym urozmaiceniem.

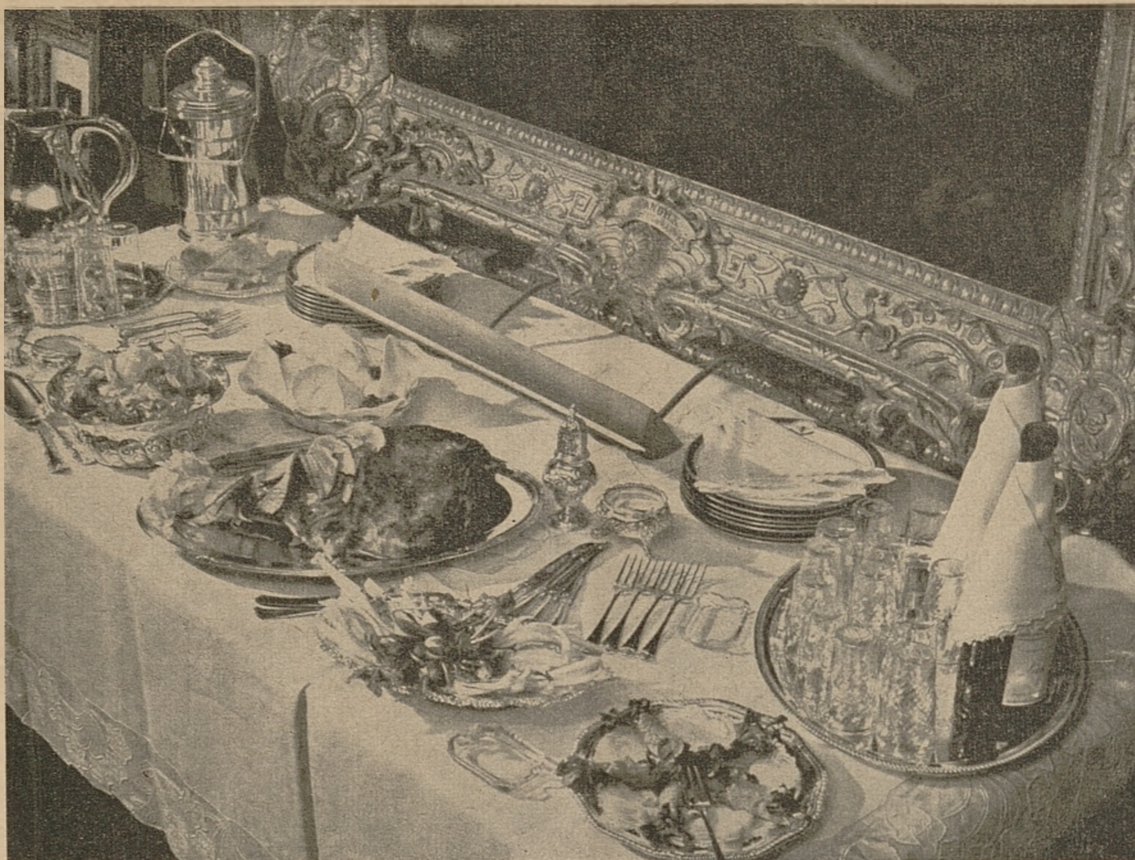
5. Obowiązki służby w czasie przyjęcia bufetowego ograniczają się do usuwania naczyń brudnych, mycia ich i przynoszenia czystych. Usterki w wyszkoleniu służby są mniej widoczne niż w czasie kolacji zasiadanej, kiedy każde niemal uchybienie obsługi rzuca się w oczy.

6. Bufet nadaje się zwłaszcza do jadalni niedużych. Goście zgrupowani koło stołu sami się obsługują, a służba, krążąca przeważnie z pustymi naczyniami, nie ryzykuje katastrofy.

7. Na przyjęcie bufetowe możemy w ostatniej chwili doprosić kogoś np. z przyjaciół przyjezdnych, wiedząc, że to nie koliduje z obmyślonym już rozsadzeniem gości, ilością nakryć i t. d., co trzeba brać pod uwagę przy kolacji zasiadanej.

8. Można poprosić do bufetu, gdy większość osób się zgromadziła, choćby parę osób jeszcze nie nadeszło. Przy częstej niepunktualności zawodowych spóźnialskich zapobiega to zabieraniu się do jedzenia o zbyt późnej porze.

9. Przy bufecie ludzie łączą się w dowolne grupy lub przechodzą z jednej do drugiej. Nie ma zgóry przewidzianego, obowiązkowego towarzystwa. Kto chce, może zwykle usiąść przy stole w jadalni lub w sąsiednim pokoju, a państwo domu muszą się zawsze liczyć z tym, że część osób będzie wolała jeść wygodnie, przy stole, na siedząco i w pewnym oddaleniu od gwaru bufetu. Gdzie spodziewane są osoby starsze, dobrze jest nakryć dla nich odrazu jeden stół lub więcej na uboczu.



Jak jedzą milionerzy amerykańscy? Dużo higieniczniej, niż myślimy. Oto stół przygotowany dla paru osób na kolację po teatrze. Oryginał obrazu van Dycka, oświetlony z dołu lampą podłużną tuż nad stołem, świadczy o zamożności domu. Stoją butelki z szampanem, ale z drugiej strony stołu przygotowano spory dzban z wyciśniętym sokiem z pomarańczy. Obok niego maszynka do czarnej kawy, grzanki na talerzyku, sałata z mieszanych owoców, obrane jaja na twardo, ułożone na serwecie w salaterce, pieczeń, selery liściaste z rzodkiewką, a na talerzu między rulonikami szynki — sandwicze z masą serową.

Marya Romanowa

Jak nakryć? Jak podać?

Poprzednie artykuły zwróciły uwagę na najważniejsze sprawy miłego utrzymywania stosunków towarzyskich. Zrobiłyśmy postanowienie, że „wedle stawu grobla"; nauczyłyśmy się dekoracji stołu; przypomniałyśmy sobie parę prawd nieraz zapominanych o niemiłych gościach i gospodarzach; zdecydowałyśmy się przestrzegać punktualności. Ale jeszcze pozostała jedna sprawa do omówienia: jak nakryć? na czym podać? Omówimy to więc pokrótce.

Podwieczorek, t. zw. herbatka

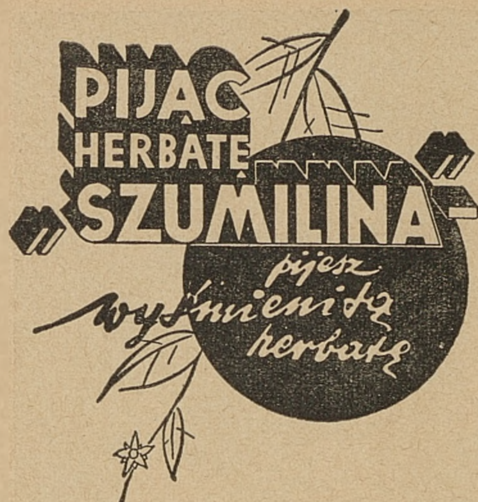
zwykła godzina 17 do 19, rzadziej do 20.

Jeśli spodziewamy się tylko paru osób, z których każda przyjdzie o innej porze, to musimy tak się przygotować, by każda z nich dostała herbatę gorącą. Jeśli mamy zupełne zaufanie do naszej pomocnicy domowej, że poda herbatę prosto z kuchni, gorącą ale nie przegotowaną, to filiżanki z herbatą można wnieść zaraz po przyjściu nowej serii odwiedzających. Jeśli pani domu wypiła swą herbatę przy pierwszym gościu, to nie ma obowiązku picia dalszych przy każdym z następnych gości.

Herbatę podaje się w filiżankach porcelanowych, fajansowych lub szklanych. Niektórzy wolą herbatę z szklanki, co jednak nie jest uważane za eleganckie podanie, bo to i parzy, i nie wiadomo co robić z łyżeczką; uchodzi za niewłaściwe picie herbaty z łyżeczką wewnątrz szklanki lub oparcie o brzeg spodka łyżeczki wywróconej „do góry dnem". Filiżanki na spodkach z łyżeczkami ułożonymi tak, by ucho filiżanki i rączka łyżeczki znajdowały się po prawej ręce gościa, ustawiamy na talerzykach przykrytych małymi serwetkami do ust. Kanapki czy ciastka goście kładą na talerz, zdjąwszy przedtem ową serwetkę. Tak przygotowane filiżanki z talerzykami ustawiamy na sporej tacy, przykrytej serwetą koronkową, haftowaną czy mereżkowaną najlepiej białą, lub kremową, gdyż na takim spokojnym tle najładniej odbija zastawa do herbaty.

Czym cieńsza serwetka do ust, tym przyjemniejsza w użyciu; ale najważniejsze — by była zupełnie czysta i dobrze wyprasowana. Niemiłe wrażenie robią serwetki wygniecione lub wprawdzie uprasowane, ale ze śladami karminu z ust nieznanych, serwetki, których przez oszczędność używa się powtórnie. Bodaj przyjemniejsza będzie wtedy zwykła serwetka z bibułki bez pretensji do elegancji, a jedynie z pretensją do czystości i taniości.

Obojętne czy to taca srebrna, niklowana, czy drewniana, byle była czysta, w dobrym stanie i również czystą serwetą nakryta. Na tacy musi się znaleźć cukiernica (pełna) z szczypcami do cukru w kawałkach lub z łyżeczką do cukru miałkiego; za bardziej elegancki uchodzi cukier w kawałkach, choć bardziej podzielny jest cukier miałki. Poza cukierniczką ustawiamy: dzbanek z mlekiem lub śmietanką; talerzyk lub specjalną podstaw-



Herbata nasza jest cechowana przez Instytut Gosp. Domowego w 1934 — 1937 r.

kę na cytrynę pokrajaną w cienkie plasterki; skórka cytryny ma specjalny aromat, aby więc gości nie pozbawiać tego aromatu, myjemy starannie cytrynę i krajemy w plasterki ze skórką; do cytryny będzie potrzebny specjalny mały widelczyk. Tak przygotowaną tacę z nakryciem i gorącą herbatą podaje się gościom.

Jeśli mamy w domu ładny staroświecki imbryk z podstawką do grzania wody czy też nowoczesny imbryk elektryczny, to możemy nadać specjalny urok naszej herbatce, nalewając ją samej, bez pomocy służby. Trzeba wtedy przed przyjściem gości przygotować sobie odpowiedni stolik (przy kontakcie jeśli to imbryk elektryczny) i na nim ustawić filiżanki oraz wszystkie przybory do herbaty. Jeśli obawiamy się odparzenia czy rozlania gorącej wody na blat stołu, to lepiej położyć na nim ładną tacę z serwetą lub obrus, pod który położymy czystą flanelę.

Dla harmonijnego wrażenia trzeba, by przybory do herbaty tworzyły całość; trzeba bezwzględnie unikać tego, żeby każda sztuka była z innego materiału, innego kształtu lub koloru.

Kanapki czy ciasteczka układamy starannie, nie „do góry nogami" na talerzykach, czy tacach przykrytych serwetką, dawne patery, kosze, podstawki na wysokiej nóżce wyszły dziś z mody, ale tym większy wdzięk ma ich rzadki widok. Talerze czy tace z kanapkami lub ciastkami stawiamy albo na stole z przyborami do herbaty, albo rozstawiamy na jednym lub dwóch innych stołach w pokoju, by nasi goście mieli je pod ręką.

Jeśli kanapki przygotowaliśmy z majonezem czy z zieloną sałatą, lub gdy ciasteczka są lepkie czy z kremem, to trzeba poza talerzykami przygotować dla każdego widelec deserowy.

O ile na taki podwieczorek spodziewamy się wielu osób, powiedzmy od 15 wzwyż i obawiamy się, że służba nie da sobie dość sprawnie rady, by gości wpuszczać i wypuszczać, herbatę nalewać i roznosić, zbierać i myć naczynia użyte — wtedy lepiej przeznaczyć jeden pokój na przyjmowanie gości i rozmowę z nimi, a drugi — jeśli dwoma pokojami możemy rozporządzać, — na picie herbaty. Wtedy w tym drugim pokoju nakrywamy stół obrusem białym czy kolorowym albo kilku oddzielnymi serwetami. Na stole przygotowujemy filiżanki, talerze, widelce, serwetki, przybory do herbaty oraz słodkie i niesłodkie jedzenie. Możemy stół ozdobić kwiatami w wazonie czy świecznikami z palącymi się kolorowymi świecami. Przy stole nie ustawia się wtedy krzeseł; każdy do stołu podchodzi i sam, na stojąco, nabiera sobie na talerz, nie czekając na wielokrotne zapraszanie.

Często poza herbatą podaje się kawę, niekiedy owoce świeże; wielkim powodzeniem cieszy się zawsze sałatka z surowych owoców, ułożona na miseczki lub w pucharkach, każdy bowiem rad jest z dobranej, gotowej i smacznej porcji.

Wobec tego, że wiele osób stara się jeść mniej rzeczy słodkich, trzeba zawsze przygotować poza ciastkami jakieś paluszki, kanapki czy sandwicze. Na stronach 54-57 znajdą Panie wiele ciekawych przepisów.

Podawanie herbaty na dużym stole w jednym pokoju jest bardziej wygodne ze względu na utrzymanie estetycznego wyglądu mieszkania — niż rozstawianie małych stolików w kilku pokojach. Nadto jest łatwiejsze w obsłużeniu gości, bo łatwiej przynieść herbatę lub zebrać filiżanki z jednego pokoju niż z paru; mniej wtedy bywa potrąconych stolików i wylanych herbat, nieraz z uszczerbkiem dla porcelany domowej. I jeszcze jedna zaleta. Czy przypominają sobie Panie pewną trudność wstania z krzesła i pozostawienia przy takim malutkim stoliku — kogoś może nawet miłego, ale trudnego lub nudnego w rozmowie? A tu, przy wspólnym stole, można z dwoma sandwiczami na talerzu porozmawiać znacznie swobodniej z ludźmi, którzy nas naprawdę interesują. Możemy wszak przedłużyć w salonie rozmowę, niewygodną na stojąco.

Często pani domu, jej mąż lub córka po wprowadzeniu paru osób do jadalni przechodzi tam wraz z gośćmi i tu rozmawia, wita się i żegna z gośćmi, którzy wiedzą, że mają pełną swobodę stać w jadalnym lub usiąść w salonie.

Przyjdźcie po kolacji!

Jeśli chcemy czymś poczęstować naszych przyjaciół, których zaprosiliśmy do siebie po kolacji, to można zastosować ten sam sposób przyjęcia. I goście, i gospodarze powinni pamiętać, że po 8-ej wieczór lepiej już nie jadać. Wypicie herbaty bez ciastek lub zjedzenie owoców o tej porze jest nawet wskazane, ale opierajmy się pokusie jedzenia więcej po kolacji.

Takie herbaty — to najmniej kłopotliwe i kosztowne przyjęcia, a zarazem najmniej krepujące towarzysko ze względu na rewanż.

Herbatka wieczorna

czyli lekka kolacja, godz. 20—21.

W ostatnich latach rozpowszechnił się zwyczaj urządzania herbatek wieczornych, podawanych między godziną 20 a 21. Herbatki takie zastępują właściwie dawne przyjęcia kolacyjne, naogół kosztowne i kłopotliwe.

W czasie herbatki wieczornej podaje się kilka przekąsek zimnych, a więc wędliny, sałatę jarzynową, rybę w galarecie, jaja faszerowane, chleb, masło. Poczem jedno danie gorące; najmniej pracy wymagają różnego rodzaju zapiekanki, risotto, móżdżek, bułeczki zapiekane, pierożki w bulionie itp. Następnie podaje się herbatę, ciastka lub tort i owoce.

Dla ułatwienia paniom domu w urządzaniu tego rodzaju herbatki, podajemy na str. 56 kilka mało znanych przepisów, smacznych i efektownych [1]).

Przyjęcia wieczorne

godz. 20—22.

Na pytanie, kiedy urządzać bufet, a kiedy kolację zasiadaną, przypominamy Paniom w Nr. 2/33 r. str. 33 ogólne wskazówki, które kiedyś już podawaliśmy. Tu ograniczymy się do zagadnienia, jak nakrywać do bufetu i jak kierować obsługą w czasie przyjęcia bufetowego.

---

[1]) Szczegółowe objaśnienia i pomysły na temat herbatek popołudniowych zawierał Nr. 15-16 Pani Domu z 1936 r. w art. „Nowoczesne podwieczorki". Numer w sprzedaży za gr. 50.

Przyjęcie bufetowe

Jak nakryć do bufetu. Stół przy przyjęciu bufetowym daje zwykle małe pole do dekoracji, gdyż środkową część stołu zajmują półmiski z potrawami. Najwyżej można stół ozdobić kwiatami w wazonie, przy czym można zrobić dekorację nieco wyższą niż na stole, przy którym się siedzi, gdyż bukiet kwiatów nie będzie przeszkadzał stojącym naokoło stołu. Jeśli ustawimy świeczniki z tak modnymi dziś świecami, to pamiętajmy, żeby stały prosto i miały profitki, aby nie kapały na potrawy. Po rozstawieniu stołu i położeniu obrusa (na podkładce z sukna czy flaneli) układamy grupki talerzy w kilku miejscach stołu; przy talerzach dużych kładziemy sztućce stołowe, przy deserowych — sztućce deserowe itd. Sztućce muszą leżeć jednakowo: bokiem lub napłask; najwygodniej jest umieszczać noże i widelce parami, para przy parze; niema wtedy szukania po całym stole noża do owoców, którego nie było przy takimże widelcu. Serwety umieszczamy także po kilka w 2 — 4 miejscach stołu.

Również przynajmniej w dwu miejscach umieszczamy talerze z pieczywem i obok nich talerze z masłem urobionym w kulki lub wykrojonym w cienkie płatki karbowaną, drewnianą łyżeczką; po napoczęciu ładniej wygląda masło tak przygotowane niż ubite w maselnicy, choć by nawet ozdobione różą z masła, która jest efektowna, lecz tylko do chwili odkrojenia pierwszego kawałka masła. Nie zapomnijmy o solniczkach.

Z kolei ustawiamy jedne obok drugich szklanki na wodę, czy piwo i kieliszki, o ilebyśmy mieli zamiar podać jakieś alkohole. Przy kieliszkach trzeba przygotować tacki na butelki czy karafki, tym razem bez przykrywania ich serwetami.

Potraw może być mało i mogą być podane w niewielkich ilościach, ale będą zapewne 3 zimne dania, które można ładnie przybrać i ustawić na stole zanim goście przyjdą. Przyjęcie bufetowe poza zimnymi daniami musi przewidzieć gorącą potrawę, taką, która nie zepsuje się, jeśli ją przetrzymamy dość długo w cieple, — a więc np. bigos, flaki, risotto czy inną potrawę z ryżem, parówki czy kulki z mięsa mielonego w sosie pomidorowym, barszcz z pasztecikami itd. Gdy daje się nieco amatorskie danie, jak bigos czy flaki, dobrze jest dawać drugą, bardziej neutralną a zarazem higieniczną potrawę, bo trzeba liczyć się nie tylko z różnymi upodobaniami smakowymi gości, ale i z ich zdrowiem. Ciepłe dania podaje się, gdy pierwszy głód zaspokojono zimnymi potrawami. Istnieją estetyczne podstawki z palnikami spirytusowymi do trzymania potraw na stole w odpowiedniej temperaturze. Można też do podgrzewania przy bufecie używać płytki elektrycznej na bocznym stole, podłożywszy coś pod nią, żeby nie odparzyć blatu stołu.

Źle wyglądają duże półmiski, ustawiane ukośnie; lepiej je stawiać zdecydowanie wzdłuż lub w poprzek stołu, przy czym powinniśmy je ustawiać równomiernie, czyli jednemu dużemu półmiskowi po jednej stronie stołu musi odpowiadać podobny po drugiej stronie. Jeśli pozwala na to wielkość pokoju i stołu oraz ilość półmisków, oraz o ile usprawiedliwia to ilość zaproszonych, dla wygody gości — zamiast jednego dużego umieszczamy np. mniejsze 2 półmiski z zimnym mięsem, 2 salaterki z sałatą jarzynową, 2 sosjerki itd. Rozmieszczając półmiski, ustawiamy na środku pokoju potrawy, na których kończymy jedzenie, a więc tort, owoce itp. Najprzód ustawiamy na stole największe półmiski, i do nich dostosowujemy następne.

Usługa przy bufecie.

Przy bufecie służba musi uważnie zbierać naczynie, gdy tylko nie jest potrzebne, i pilnować, by była dostateczna ilość czystych talerzy, sztućców i kieliszków. Bufet, przy którym przechodzi się z miejsca na miejsce, zostawiając na jednym końcu stołu talerz, a na drugim niedopitą szklankę piwa, wymaga większej stosunkowo ilości zastawy stołowej. Chyba, że gospodyni bardzo poprostu wezwie miłych gości do pilnowania swych talerzy i kieliszków, by nie przysparzać roboty lub — „bo nie



W Anglii i Ameryce na wieczornych przyjęciach chętnie podają szampana w zamożnych domach. Ale wobec ogólnego zwracania uwagi na higienę podaje się jednocześnie — poza szampanem, albo naturalny sok owocowy, albo — jak pokazuje ilustracja — mleko na zimno, bez kożuchów, w ładnym dzbanku. Obok dzbanka spore szklanki do mleka. Trzeba przyznać, że mleko w tych krajach, pasteryzowane i już nie gotowane ani nie grzane w domu, gdyż dostarczane w stanie doskonałej czystości, jest znacznie smaczniejsze od naszego. Ale może kiedyś doczekamy się, że i w miastach naszego rolniczego kraju mleko stanie się smacznym napojem.

mamy więcej". Taka szczerość nikogo nie urazi, a przestroga odniesie skutek.

Również trzeba zaraz sprzątać opróżnione półmiski. Nadto pani domu musi sama trochę pilnować wyglądu stołu, by nie robił wrażenia pobojowiska. Niech nas nie przeraża myśl o raptem opustoszałym stole; będą wszak na nim w dalszym ciągu: rzeczy słodkie, kwiaty, świeczniki i nakrycia do deseru. Gorszy przecież byłby widok majonezów, śledzika itp., w chwili zabierania się do deseru i owoców.

Po zjedzeniu deseru i owoców goście przechodzą do salonu czy gabinetu na czarną kawę; ponieważ nie wszystkim służy ona na noc, więc można odrazu podać zamiast kawy także parę filiżanek herbaty, nie za mocnej. Właściwie do owej kawy czy herbaty nie należałoby nic więcej podawać. Może jednak panie skuszą się na czekoladki, marmeladki lub owoce smażone, a panowie na kieliszek koniaku czy domowej nalewki z polskich owoców.

Kolacja t. zw. zasiadana

Jeszcze w niektórych domach odbywają się kolacje tego typu. Miewają one miejsca na 2—3 zmiany, powodują niesłychanie wiele kłopotu gospodyni, a zwłaszcza jej służbie, a wśród gości nieraz niezadowolenie, że przypadli na drugą lub trzecią zmianę. Kolacja taka ma urok dla osób o dużym powodzeniu, które każdy pragnąłby prowadzić do stołu. Ale wiemy, że takich osób o wybitnym powodzeniu jest tylko parę, a reszta czuje się upokorzona albo jest poprostu niezadowolona. A dobrzy gospodarze powinni dbać o równą zabawę wszystkich gości. To też ten typ przyjęcia, odpowiedni raczej dla młodzieży, której wszystko jedno co i jak je, niż starszych powoli zanika na korzyść bufetu.

Z braku miejsca odkładamy na później omówienie sprawy nakrywania i podawania na bardziej uroczyste przyjęcia.

Jadłospisy na różnego typu przyjęcia

Jadłospisy przykładowe, na stosunkowo obfite przyjęcia. Panie domu mogą śmiało wykreślić z nich jedno albo dwa dowolne dania z korzyścią dla zdrowia i kieszeni. Przy wykreślaniu dwóch potraw trzebaby usunąć jedną mięsną, aby posiłek nie wypadł ze zbyt wielką ilością produktów mącznych i mięsnych.

Lekkie śniadanie (po ang. lunch koło godz. 13).

Sałata jarzynowa z jajami nadziewanymi śledziem.

Parówki na grzankach na gorąco.

Rozbef po angielsku z garniturem z brukselki i kalafiorów; sałata zielona.

Suflet owocowy.

Czarna kawa.

Obiad (godz. 14—16).

Kanapki z trzema masami: serową, z szynki i zieloną z sera; kanapki można podać w salonie lub obnieść przy stole.

Zupa z groszku zielonego, podprawiona białą zasmażką zaciągnięta śmietanką i żółtkami.

Vol-au-vent z pieczarkami lub brukselką (przepis w Nr. 1 b. r. „Pani domu").

Comber sarni lub barani; krokiety ziemniaczane; sałata z czerwonej kapusty, bardzo drobno poszatkowanej z oliwą.

Kompot surówka [1]) z morelami mocno oziębiony.

Czarna kawa.

Podwieczorek.

Taca małych ładnych kanapek. Faworki lub pączki. Drobne ciasteczka. Kawa czarna z bitą kremową śmietanką. Herbata. Owoce.

Kolacja (między 20—22 wieczorem, cała podawana przy stole).

Szynka zwijana, udekorowana ogórkami, korniszonami, jajami na twardo; surówka z cykorii.

Zupa pomidorowa czysta w filiżankach; paszteciki półfrancuskie z parówkami.

Piersi indyka pieczone, nadziewane; sałata z surowych mieszanych owoców.

Bulwy gotowane, zapiekane z parmezanem.

Galaretka ponczowa, może być ubrana kremową bitą śmietanką.

Czarna kawa.

S. Witkowska.

Przepisy

(Proporcje na 4 osoby).

Sałata jarzynowa z jajami nadziewanymi śledziem.

8 jaj	sałata z gotowanych jarzyn
1 śledź ulik lub	z ogórkiem, zielonym
1/2 śledzia pocztowego	groszkiem i jabłkiem
kilka korniszonów lub	w majonezie,
grzybów marynowanych	majonez

Jaja starannie umyte szczoteczką włożyć na wrzącą wodę i ugotować na twardo. Sprawić śledzia, oddzielić ości i posiekać lub zemleć na maszynce od mięsa. Jaja obrać, ściąć ⅓ od cieńszego końca, wyjąć ostrożnie



żółtka. 5 żółtek przetrzeć przez sito, korniszony posiekać i razem z żółtkami wymieszać ze śledziem i majonezem doprawionym do smaku. Masą napełniać białka tak, żeby powstało całe jajo. Ściąć lekko spody jaj, zanurzyć czubek w majonezie i ustawić rzędem lub wokoło na sałacie majonezowej z jarzyn. Udekorować jarmużem, ładnie krajaną marchewką, zielonym groszkiem i małymi grzybkami marynowanymi.

Pozostałe białka i żółtka użyć do sałaty majonezowej.

J. Czechowska.

Parówki na grzankach z sosem chrzanowym.

4 parówki	masło do smarowania
2 plastry podłużne grubości 1 cm czerstwej krakowskiej bułki	bułki

Sos:

4 dkg masła	utarty chrzan
4 dkg mąki	sól, cukier, sok z cytryny
1 szklanka śmietany	1 żółtko
1/8 litra wody	1 dkg tartej bułki

Parówki opłukać, obrać ze skórki. Ukrajać dwa podłużne plastry bułki, lekko ścinając skórkę, posmarować masłem, przeciąć plastry wzdłuż na połowę tak, żeby powstały 4, odwrócić stroną smarowaną pod spód, ułożyć przekrajane podłużne parówki, posmarować gęstym sosem chrzanowym, tak, żeby przykryć parówkę i bułkę, posypać tartą bułką, pokrajać na małe grzanki (liczyć 3 z jednej długości parówki), ułożyć nożem na brytfance stroną smarowaną masłem do blachy i zapiec. Gdy grzanki zrumienią się od spodu, podawać gorące.

Sos. Utrzeć chrzan. Na rozgrzane masło wsypać mąkę, przesmażyć, ale nie zrumienić, odstawić z ognia i rozprowadzić zimną wodą, podgrzać, rozprowadzić śmietaną, dodać tyle chrzanu, aby sos być dość ostry, doprawić do smaku solą, cytryną i cukrem, zagotować. Odstawić z ognia. Wbić żółtko i szybko wymieszać. Sos powinien być tak gęsty, żeby nie spływał z grzanek.

Kompot surówka z morelami.

5 dkg moreli	20 dkg jabłek
2½ szklanki wody	15 dkg fig
10 do 15 dkg cukru	sok z cytryny

Opłukane morele zalać zimną wodą, podgrzać, wsypać cukier i zagotować kilka razy, tak żeby zmiękły, ale nie ugotowały się. Wyjąć z syropu, ostudzić. Figi opłukać i pokrajać w paseczki. Jabłka opłukać, obrać, pokrajać w paski. Do zimnego syropu włożyć pokrajane figi, jabłka i morele, dodać soku z cytryn do smaku. Jeżeli chcemy mieć więcej syropu, dodać wody przegotowanej.

Uwaga: Zamiast gotować morele, możemy 2 lub 3 godziny moczyć je po opłukaniu w wodzie, a wodę, w której się moczyły użyć do syropu. Surówki przygotowujemy na 1-2 godziny przed podaniem.

---

[1]) Powtórzyliśmy surówkę jako deser, bo to przeciwwaga dla zakąsek tłustych, z dużą ilością białka.

Kanapki.

Bardzo małe, półmaślane bułeczki lub 1 bardzo długa cienka bułka.

Masa z sera

10 dkg sera szwajcarskiego lub trapistów
10 dkg masła
sok z cytryny, papryka

Ser zemleć przez maszynkę od mięsa. Masło utrzeć na pianę, połączyć z serem.

Masa z szynki

10 dkg szynki
8 dkg masła

Zmieloną szynkę rozetrzeć z masłem

Masa zielona

20 dkg twarogu lub sera śmietankowego
śmietana
szczypiorek, sól

Przetarty przez sito ser wymieszać ze śmietaną i dodać tyle szczypiorku, żeby masa była zielona.

Pokrajane na pół bułeczki lub cienkie plastry bułki smarować masami i układać na tacy okrągłej lub prostokątnej na serwetce rzędami, tak żeby powstały kolorowe pasy lub koła.

Zamiast masy z szynki możemy przygotować masę z kiełbasek poznańskich t. zw. „metek", licząc na 1 kiełbaskę 4 do 5 dkg masła.

Surówka z cykorii.

30 dkg cykorii
1 duże jabłko
1 ogórek
1/2 szklanki gęstego majonezu
sól, cytryna, cukier

Cykorię podzielić na listki, opłukać, pokrajać w bardzo drobną kostkę czy paski lub posiekać. Dodać utarty na grubej tarce obrany ogórek, jabłko obrane też utrzeć na tarce i wszystko wymieszać z majonezem; doprawić do smaku. Podawać do mięs, wędlin, ryb, ubrane czubkami listków cykorii i jarmużem.

Sałatka owocowa do drobiu pieczonego.

1 duże jabłko
1 pomarańcza
1 banan
5 dkg moreli
5 dkg fig
3 dkg włoskich orzechów
1 mandarynka
5 dkg winogron
sok z 1 cytryny
cukier do smaku

Opłukane morele zalać zimną wodą tak, żeby je przykryła; moczyć 2 do 3 godzin. Morele, figi i jabłko pokrajać w paski. Pomarańczę i mandarynkę podzielić na ćwiartki i pokrajać w poprzeczne plasterki. Banana pokrajać w plasterki. Winogrona podzielić na połowę i wyjąć pestki. Wszystkie owoce wymieszać razem, dodać soku z cytryny i cukru do smaku. Wyłożyć na szklaną salaterkę, skropić zimną wodą z moczenia moreli (do objętości 2 łyżek stołowych), ubrać plasterkami lub ćwiartkami pomarańczy i winogronami.

S. Witkowska.

H. Kulzowa

Przepisy karnawałowe

SANDWICZE.

Sandwiczami nazywamy 2 okrajane ze skórki kromki chleba czy bułki, przełożone od wewnątrz masą i razem złożone; dzięki umieszczeniu masy między warstwami kromek, nie ma obawy o powalanie palców, co może mieć miejsce przy kanapkach, czyli pojedyńczych kromkach posmarowanych z jednej strony. Do sandwiczów używa się różnych gatunków pieczywa, a przekłada się je rozmaitymi masami: z szynki, sardeli, śledzia, łososia, serów ostrych, jaj, itp.

Forma sandwiczów bywa rozmaita: są to krążki, prostokąty, trójkąty czy kwadraty, a na brydża wycinamy je czasem specjalnymi foremkami na karo, pik, trefl i kier. Poza masami, których parę przykładów podajemy, można przekładać sandwicze, posmarowane cienko masłem, odpowiedniej wielkości plastrami wędlin, ryb wędzonych, serów ostrych, twarogu, jaj, pomidorów, ogórków kwaszonych lub surowych albo różnymi zielonymi sałatkami z cykorii, endywii, rzeżuchy itd.

Na herbaty popołudniowe unikamy podawania sandwiczów czy kanapek ze śledziem czy ze szczypiorkiem.

Sandwicze podajemy na podwieczorek do herbaty lub jako przekąskę.

Masy słodkie do sandwiczów.

Masa z orzechami

1/2 filiżanki miodu
2 — 3 łyżki soku z cytryny
15 — 20 dkg łuskanych orzechów włoskich
chleb biały
masło

Zemleć orzechy. Miód i sok z cytryny zmieszać z taką ilością orzechów zmielonych, by powstała odpowiednio gęsta masa. Posmarowane masłem cienkie kromki chleba, okrajanego ze skórki, przekładać masą i składać po 2 kromki razem.

Masa z daktylami.

20 dkg daktyli
20 dkg twarogu
3 łyżki śmietany
chleb

Daktyle pokrajane w cienkie paski wymieszać z serem przetartym i śmietaną. Przekładać tą masą po 2 razem cienkie kromki chleba żytniego, Grahama lub pumpernikla.

Masa z figami.

1/4 kg fig
10 dkg orzechów
esencja pomarańczowa
wafle
bita śmietanka

Figi ugotować lub namoczyć w letniej wodzie, orzechy zemleć, zmieszać z figami, zaprawić do smaku esencją pomarańczową. Masą tą przekładać wafle, pokrajane na prostokąty. Z wierzchu można udekorować bitą śmietanką.

Masy nie słodkie do sandwiczów.

Masa z szynki.

15 dkg szynki	2 żółtka gotowane
10 dkg masła	1 łyżka musztardy
2 dkg parmezanu	sól

Utrzeć parmezan, przetrzeć żółtka, szynkę zemleć, utrzeć razem z masłem, parmezanem tartym, żółtkami przetartymi, musztardą i solą do smaku.

Masa śledziowa

1 śledź ulik lub pocztowy	3 żółtka gotowane na twardo
15 dkg masła	

Przetrzeć oddzielnie śledzia i żółtka. Masło utrzeć, doskonale wymieszać ze śledziem i żółtkami przetartymi. Zamiast śledzi można użyć kilki, szprotki albo sardynki; do dwóch ostatnich wcisnąć soku z cytryny.

Masa łososiowa

15 dkg masła	6 dkg łososia

Łososia zemleć i utrzeć z masłem.

Masa z twarogu

20 dkg twarogu	2 łyżki śmietany
5 dkg masła	pęczek szczypiorku

Wszystko razem utrzeć na jednolitą masę, na końcu dodając szczypiorku siekanego.

Masa z bryndzy różowa.

10 dkg bryndzy	3—4 łyżki śmietany
10 dkg twarogu	szczypta papryki

Wszystko razem utrzeć na jednolitą masę.

Masa z sera ostrego.

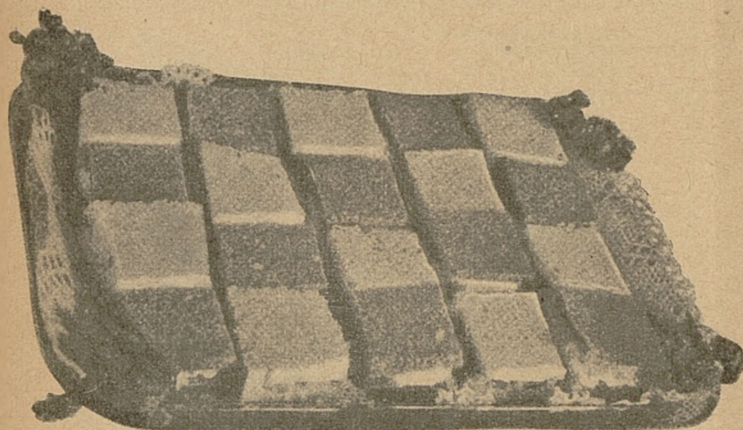
20 dkg sera roquefort	10 dkg masła

Utrzeć ser z masłem i zafarbować na zielono wyciągiem ze szpinaku lub farbą jadalną.

Wyciąg ze szpinaku: 30 dkg szpinaku i 2-3 łyżki wody; szpinak opłukać, posiekać, utłuc w moździerzu, wycisnąć sok przez szmatkę, dodać wodę i zagotować; powstały kożuszek użyć do farbowania.

Szachownica z sandwiczów.

Zrobić równej wielkości kwadratowe sandwicze, jedne z chleba pumpernikla przełożonego ostrą masą serową, drugie z chleba białego przełożonego masą z szynki lub łososia. Na tacy prostokątnej układać naprzemian jak szachownicę.



Masa z pieczeni pozostałej.

3/4 filiżanki mięsa siekanego	1 jajo gotowane
6 dkg masła	1 łyżka sosu Cabul
1 łyżka chrzanu tartego	sól

Mięso i jaja tasakiem posiekane ucierać z masłem i chrzanem, zaprawić do smaku solą, Cabulem.

Masa z cykorii bielonej.

Wymoczoną cykorię bieloną pokrajać w cienkie paski. Wymieszać z ostrym majonezem.

Ostre małe kanapki (ostre petits fours).

Tego rodzaju kanapki można robić z różnych gatunków chleba o rozmaitych kształtach, na wierzch nakładając różne serki, wędliny i pokrywając tężejącą kolorową galaretką, lub z 2-3-4 cienkich warstw chleba czy bułki, przekładanych masą jednolitą albo też różnymi (patrz sandwicze). Po przełożeniu przycisnąć, ażeby kromki złączyły się ściśle z masą. Z wierzchu posmarować również masą, udekorować piklami, jajkiem siekanym, majonezem, kawiorem i t. p. Kanapki takie powinny być zgrabne małe, ułożone na tacy blisko jedna koło drugiej, dobrane odpowiednio kolorami, ładnie wyglądają podane w papierkach ozdobnych, jakich cukiernicy używają do słodkich petits fours.

Bułeczki nadziewane różnymi masami.

Malutkie maślane bułeczki najlepiej upiec w domu. Ścinać wierzchy, wydrążyć ze środków, które napełnić masą z szynki, wątróbki gęsiej, szprotkami, sardynkami i t. p. Boki dekorować gęstym majonezem, wachlarzykami z korniszonów, plastrami jaj i t. p. Ślicznie wyglądają bułki z czerwonym kawiorem, o bokach udekorowanych masłem utartym i wyciśniętym przez tulejkę.

PRZEKĄSKI Z JAJ, GORĄCE I ZIMNE

Jaja na grzankach ze śledziem.

Zrobić 6-8 grzanek, rozbić 5-6 jaj, wymieszać ze śledziem wymoczonym, obranym z ości i skóry i pokrajanym na kawałki lub piklingiem albo szprotami, wylać na roztopione masło na patelnię, włożyć na chwilę do gorącego piecyka. Gdy się jaja zetną, zaraz nakładać na grzanki i wydawać na gorąco.

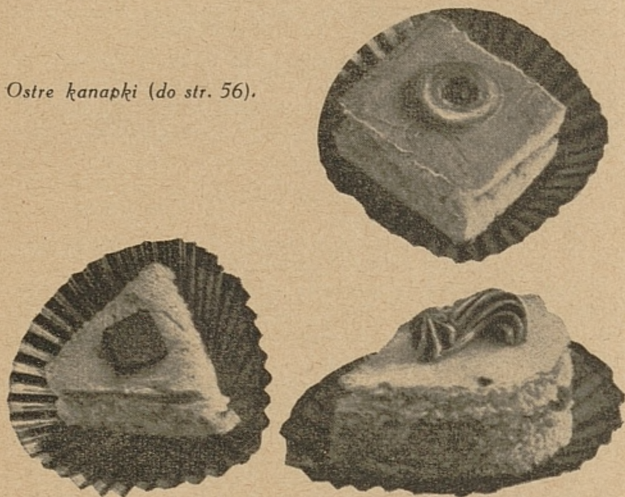
Jaja w gniazdkach.

Na cienko zrumienione grzanki wyciskać przez tulejkę (specjalną szprycę) purée ziemniaczane, formując zgrabne gniazdko, włożyć na blachę, zapiec na jasno złoty kolor. Gorące nakładać jarzynkami uduszonymi, na wierzch dawać jajo sadzone. Pokryć gęstym beszamelem, posypać serem lub siekaną szynką. Włożyć na 2 minuty do piecyka, podawać na gorąco. Można gniazdka przyrządzić każde z inną jarzynką.

Jaja po wenecku.

6—8 jaj	1/2 szklanki majonezu
1/2 kg sałatki jarzynowej	wyciąg ze szpinaku

Sałatkę jarzynową, zaprawioną octem lub cytryną, solą, cukrem, wymieszać z 1/8 l. majonezu, ułożyć na półmisku w kształcie długiego pasa; na to nakładać jaja, ugotowane na półtwardo, oblewając każde z osobna gęstym majonezem zafarbowanym na zielono (patrz sandwicze, masa ostra z sera).



Ostre kanapki (*do str. 56*).

CIASTKA KARNAWAŁOWE

Faworki.

20 dkg mąki
20 dkg mączki cukrowej
2 żółtka surowe
2 łyżki śmietany
2 łyżeczki rumu
1/2 laski wanilii tłuczonej
1/2 kg smalcu

Z mąki, żółtek, śmietany, rumu doskonale zagnieść ciasto, wybijając wałkiem na stolnicy. Wałkować cienko, krajać w pasy szerokości 2 cm, długości 10 cm. W środku każdego paska porobić nożem nacięcia wystarczające, by można było ciasto przewlec. Smażyć na rozpalonym smalcu na złoty kolor. Osączać na bibule. Gorące posypywać mączką cukrową, zmieszaną z tłuczoną wanilią.

Prędkie pączki.

1/2 kg mąki
5 dkg drożdży
15 dkg masła
3/4 szklanki mleka
4 żółtka surowe
1 jajo całe
1 kg smalcu
10 dkg mączki cukrowej
40 dkg marmolady
2 łyżki oliwy
2 łyżki rumu
1 laskę wanilii
sok i skórka otarta z 1 cytryny
15 dkg mączki cukrowej

Mąkę przesiać 2 razy. Drożdże rozpuścić w mleku. Jajo, żółtka ubić z cukrem na parze. Do letniej masy dodać rumu, wanilię tłuczoną, sok i skórkę cytrynową, drożdże rozpuszczone w mleku, wsypać przesianą mąkę. Zagniatać ciasto, gdy zacznie odstawać od ręki, wlać masło sklarowane i jeszcze wyrabiać tak długo, aż się ukażą pęcherzyki.

Z ciasta na stolnicy uformować wałek, pokrajać go na niewielkie kawałki równej grubości, brać na rękę, rozpłaszczać na dłoni, do środka nakładać marmoladę z wiśni, moreli czy róży tartej lub masę orzechową, zlepiać dokładnie, formując gałkę wielkości dużego orzecha włoskiego. Układać na deseczce posypanej mąką. Pozostawić przykryte czystym płatkiem w ciepłym miejscu, aby szybko urosły.

Gdy wyrosną, każdy pączek ostrożnie oczyszczać piórkiem z mąki, kłaść na rozpalony smalec w ten sposób, by spód pączka znalazł się na wierzchu. Smażyć z jednej strony pod przykryciem, po czym obracać i rumienić z drugiej strony bez przykrycia. Cienko zaostrzonym patyczkiem próbować czy ciasto wewnątrz jest dosmażone. Osączać na bibule, gorące posypywać mączką cukrową zmieszaną z wanilją tłuczoną.

Można pączki lukrować rzadkim lukrem (gotowanym jak do tortów) z dodatkiem rumu i soku z cytryny. Każdy pączek osobno trzymamy na widelcu lub patyczku, maczamy w lukrze i układamy na blasze, a następnie wstawiamy do letniego piecyka celem obsuszenia lukru.

Uwaga: ponieważ pączki rosną tylko raz, należy wyrabiać małe i szybko, gdyż zanim wyrobi się ostatnie — pierwsze już można smażyć.

Tort orzechowy z masą czekoladową.

Placki

1/2 kg orzechów włoskich
2 cytryny
6 białek
1/2 kg mączki cukrowej
4 dkg masła
4 dkg bułki tartej

Lukier

10 dkg czekolady
1/2 szklanki mleka
1 dkg masła

Masa

15 dkg masła
8 dkg czekolady
2 łyżki rumu
3 żółtka surowe
5 dkg skórki pomarańczowej
1 kieliszek od wina mocnej czarnej kawy
1/3 laski wanilii
6—8 dkg mączki cukrowej

Białka razem z cukrem utrzeć na pulchną masę, wcisnąć sok z cytryn, wymieszać z orzechami, upiec 2 placki w okrągłych tortownicach wysmarowanych dokładne masłem i wysypanych bułką tartą.

Masa czekoladowa.

Masło utrzeć na pianę, dodać żółka, mączkę cukrową, wanilię tłuczoną, skórkę pomarańczową smażoną i pokrajaną w cieniutkie paseczki lub tłuczoną. Wlewać po trochę kawy zimnej i rumu, włożyć czekoladę rozgrzaną lub rozpuszczoną w mleku. Wszystko utrzeć na jednolitą masę.

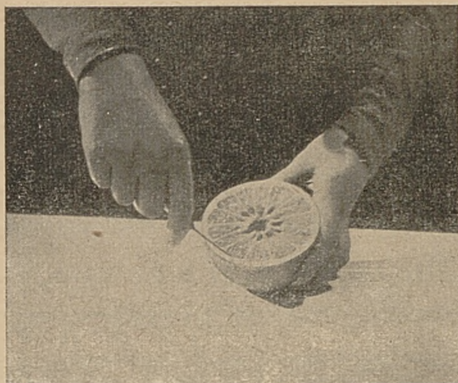
Przekładanie tortu.

Zimne placki przełożyć masą czekoladową, wyrównując dobrze brzegi; najlepiej część masy wymieszać z okruchami biszkoptowymi (kupić 3-4 biszkopciki) lub użyć obrzynki pozostałe z równania boków placków. Masą tą utartą z okruchami otynkować brzegi tortu. Następnie oblać lukrem, t. zn. czekoladą rozpuszczoną w mleku i zmieszaną z masłem. Wierzch tortu przybrać owocami kandyzowanymi lub ubrać kiściami winogron (zrobić je z galaretek lub marmoladek owocowych okrągłych, żółtych lub jasno zielonych, osypanych kryształem, które można dostać w każdej owocarni, a liście i wąsy winogronowe sporządzić z angeliki, w braku tejże również wykrajać z marmoladek owocowych).

Kruche ciastka.

1 filiżanka mąki
1/4 filiżanki smalcu
1/4 filiżanki bardzo zimnej wody
1 jajo
szczypta soli

Z mąki, smalcu, wody i soli zagnieść ciasto kruche. Rozwałkować, wykrawać gwiazdeczki czy inne formy, smarować jajkiem rozbitym. Piec na złoty kolor. Zimne przekładać po 2 razem galaretką porzeczkową.



Uczmy się obchodzić z grejpfrutami

Kilkaset lat temu Europa nie znała jeszcze ziemniaków. Przyszły później takie czasy, kiedy to zwolennicy nowatorstwa kulinarnego zajadali się... zieloną nacią ziemniaczaną, odrzucając najdorodniejsze nawet kartofle jako.... „niejadalne korzenie".

Nie śmiejmy się zbytnio z naiwności owych średniowiecznych poczciwców, gdyż i my potrafimy być nie mniejszymi ignorantami. Weźmy choćby jeden przykład: nasz sposób obchodzenia się z grejpfrutami. Jak to zazwyczaj wygląda? A więc — rozcinamy ten przepyszny owoc tak czy owak, wkładamy w jego soczysty miąższ łyżeczkę, wyszarpujemy mniejszy lub większy kawałek owocu, podnosimy do ust i... „brr, jaki gorzki!".

Najniesłuszniejsza w świecie reakcja. Nie grejpfrut w tym wypadku winien, tylko nasza rozczulająca naiwność. Oby z naszego życia można było równie łatwo usuwać każdą gorycz, jak z grejpfrutu! A robić się to powinno tak: rozcinamy grejpfrut jak cytrynę na połówki i specjalnym nożem spiczastym i zagiętym (noże takie można znaleźć w każdej większej owocarni) oddzielamy miąższ od skórki. Tym samym nożykiem robimy odpowiednie nacięcia, a cząsteczki grejpfrutu same się oddzielają. Nie skaleczona skórka owocu stanowi naturalny zbiornik na obficie wydzielający się sok. Teraz posypujemy owoc cukrem, stawiamy go w zimnym miejscu i dopiero po godzinie sok grejpfrutu staje się wspaniałym, orzeźwiającym napojem. Tak przygotowany sok z grejpfrutu nie ma pod względem smaku konkurencji.

Nic więc dziwnego, że w Ameryce i Anglii grejpfrut jest od szeregu lat codzień spożywany wśród najszerszych mas. W krajach tych należycie oceniono zdrowotną i odżywczą wartość soku grejpfrutowego i stał się on codziennym napojem milionów ludzi. Przykład Anglosasów, tak czułych i wykształconych na punkcie higienicznego odżywiania, godzien jest niewątpliwie naśladownictwa i u nas. Warto zainteresować się różnymi sposobami wykorzystywania grejpfrutu, gdyż owoc ten jest obecnie niezbędnym uzupełnieniem całego szeregu potraw kuchni anglo-amerykańskiej. Używa się go poza tym do najrozmaitszych dżemów, marmelad, sałatek, deserów itd., itd.

Tegoroczne niskie ceny grejpfrutów przyczynią się niewątpliwie i u nas do szerszej ich popularyzacji. Pamiętajmy jednak o „średniowiecznych zjadaczach naci ziemniaczanej" i użytkujmy złociste kule grejpfrutów w sposób w ł a ś c i w y.

KTO WIĘCEJ ZBIERZE NA POMOC ZIMOWĄ?

Wielki konkurs dla radiosłuchaczy.

Polskie Radio urządza *w sobotę dn. 30 stycznia specjalną audycję*, trwającą przeszło 5 godzin, a poświęconą wyłącznie muzyce tanecznej. To pozwoli radiosłuchaczom zorganizować w tym dniu szereg zabaw tanecznych. Zwłaszcza na głuchej prowincji, w okolicach oddalonych od większych centrów i skupień ludności.

Pragnąc połączyć przyjemne z pożytecznym Polskie Radio wzywa wszystkie organizacje, stowarzyszenia i osoby prywatne, organizujące w tym dniu zabawy taneczne pod dźwięki muzyki radiowej, *aby całkowity dochód, uzyskany z biletów wstępu, względnie z dobrowolnych składek — przeznaczyły na rzecz Funduszu Pomocy Zimowej Bezrobotnym.*

Za najlepsze rezultaty, uzyskane w akcji Pomocy Zimowej Bezrobotnym Polskie Radio przeznacza szereg cennych nagród. Rozdziałem tych nagród zajmie się specjalne jury, które *jako podstawę oceny uwzględniać będzie następujące okoliczności:*

a) ceny biletów wstępu,
b) liczbę osób obecnych na zabawie,
c) sumę którą uzyskano,
d) środowisko i stan zamożności danej dzielnicy kraju, w której zabawa się odbywa.

Nagrody przydzielane będą oddzielnie dla świetlic robotniczych, organizacyjnych, stowarzyszeń społecznych, oświatowych i t. p., a oddzielnie dla organizatorów zabaw w mieszkaniach prywatnych.

Odpowiedzi na konkurs należy nadsyłać do dnia 10 lutego 1937 r. pod adresem Polskiego Radia, Warszawa I, Mazowiecka 5, zaznaczając na kopertach „Konkurs karnawałowy".

W odpowiedzi należy podać treściwie wszystkie dane, dotyczące odbytej zabawy według tych samych wskazań, które będą podstawą oceny jury.

POGADANKI POLSKIEGO RADIA DLA KOBIET.

Poniedziałek 1 lutego godz. 12.50: dr. Zofia Kozłowska - Wojciechowska — Strachy dzieciństwa (wskazówki dla młodych matek).

Wtorek 2 lutego godz. 18: odcinek powieści mówionej „Dni powszednie państwa Kowalskich".

Środa 3 lutego godz. 12.50: Bronisława Margasińska — Tłuszcze w gospodarstwie domowym — (II. Tłuszcze roślinne).

Czwartek 4 lutego godz. 17: Olga Ustupska-Wróblewska — Z życia nauczyciela wiejskiego.

Piątek 5 lutego godz. 12.50: Halina Polkowska — Pies na podwórzu.

Poniedziałek 8 lutego godz. 12.50: Zofia Charszewska — Puste klasy.

Wtorek 9 lutego godz. 17: odcinek powieści mówionej „Dni powszednie państwa Kowalskich".

Środa 10 lutego godz. 12.50: dialog G. Kwapiszewskiej i H. Mamelokowej — Nasze sklepy spożywcze.

Czwartek 11 lutego godz. 17: Janina Hurynowiczówna — Higiena psychiczna.

Piątek 12 lutego godz. 12.50: inż. Bohdan Dzikowski — Soja w gospodarstwie wiejskim.

MIESIĘCZNE ZEBRANIE ZWIĄZKU PAŃ DOMU W WARSZAWIE.

5-go lutego, godz. 17.30, Resursa Obywatelska, Krak. Przedm. 64.

Referaty z ramienia Instytutu Gospodarstwa Domowego wygłosza panie: H. Mamelokowa — Zakupy; S. Szoberowa — Gospodarka cieplna.

Wstęp dla członkiń i gości bezpłatny.



INSTYTUT GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Wydawnictwa opiniowane przez I.G.D.

Komisja Kwalifikacyjna Instytutu Gospodarstwa Domowego pod przewodnictwem p. dyrektorki Anieli Komornickiej, zaopiniowała w czasie od 1.III do 1.XII. 1936 roku poniżej podane wydawnictwa, jako odpowiednie do bibliotek szkolnych lub prywatnych.

GOSPODARSTWO DOMOWE.

Organizacja.

Silberkuhl Schulte Maria — Allgemeine Wirtschaftslehre des Haushalts. Wyd. Julius Beltz. Berlin-Lipsk 1933 r. Tom jeden, stron 182. Cena RM 3.—.
Książka na użytek nauczycieli w szkołach gospodarczych i inteligencji.

Czyszczenie, wywabianie plam.

Habermann Edward inż. — Poradnik młodego technika. Wyd. Księgarni Św. Wojciecha. Poznań. Tom jeden, stron 143. Cena zł. 1.80.
Rozdziały: Wstęp. Uwagi ogólne. Barwienie i środki barwiące. Czyszczenie i środki czyszczące. Lakierowanie i lakiery. Politurowanie i polerowanie. Uszlachetnianie powierzchni metali.
Książka na użytek szkół gospodarstwa i inteligencji.

Pranie.

Bernège Paulette — Le blanchissage domestique. Wyd. L'Art Ménager. Paryż. Tom jeden, stron 87. Cena fr. 8.
Książka na użytek szkół gospodarczych i inteligencji.

Vilwock G. — Die Hauswascherei. Wyd. Reichskuratiorum für Wirtschaftlichkeit. Berlin, 1932 rok. Tom jeden, stron 74. Cena RM. 0.80.
Książka na użytek szkół gospodarczych, jako metodyczne źródło nauki o praniu, oraz dla inteligencji.

Kobelt Ruth — Das Waschen in der Schule. Wyd. Julius Beltz. Berlin-Lipsk. 1933 rok. Tom jeden, stron 48. Cena RM. 0.90.
Książka na użytek nauczycieli prania w szkołach gospodarczych.

Żywienie.

Czerny Z., Strasburger M. — Dostosowanie sposobu racjonalnego żywienia do budżetu rodziny. Wyd. Związku Pań Domu. Warszawa 1936 rok. Tom jeden, stron 46. Cena zł. 1.—.
Rozdziały: Wiadomości wstępne. Mięso i ryby. Nabiał. Pokarmy energetyczne. Jarzyny i owoce. Analiza racjonalnych i nieracjonalnych jadłospisów obiadowych. Przykłady jadłospisów.
Książka popularna.

Czerny Zofia. Strasburger Maria — Teoria przyrządzania potraw. Wyd. Książnicy Atlas. Lwów-Warszawa, 1936 rok. Tom jeden, stron 214. Cena zł. 6.40.
Rozdziały: Wstęp. Wartość energetyczna pokarmów. Tłuszcze. Weglowodany. Pokarmy białkowe. Substancje mineralne. Witaminy. Jarzyny i owoce. Fermentacja w gospodarstwie domowym. Konserwowanie produktów spożywczych. Układanie jadłospisów w zależności od różnych potrzeb życia.
Książka na użytek szkół gospodarczych, kierowniczek gospodarstw zbiorowych i inteligencji.

Czerny Zofia — Przyrządzanie potraw. Wyd. Książnicy Atlas. Lwów-Warszawa. 1936 rok. Tom jeden, stron LI, 495. Cena książki oprawnej zł 24.—, nieoprawnej zł. 18.—. Cena kartoteki podklejonej zł. 40.—, niepodklejonej zł. 18.—.
Rozdziały: Zasadnicze procesy stosowane w kucharstwie: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie. Skorowidz potraw. Przepisy ujęte metodycznie.
Książka na użytek szkół gospodarczych oraz inteligencji.

Iszora Eugeniusz dr. — Odżywianie niemowląt. Wyd. Rocznych Kursów Pielęgnowania i Wychowania Dzieci w Wilnie. Wilno 1935 rok. Tom jeden, stron 186. Cena zł. 6.—.
Rozdziały: Wstęp. Odżywianie niemowląt piersią matki w 1-ym półroczu życia. Sztuczne odżywianie niemowląt w 1-ym półroczu życia. Karmienie mieszane. Odżywianie niemowląt w 2-im półroczu życia. Kuchnia niemowlęcia. Mieszanki lecznicze.
Książka na użytek szkół i inteligencji.

GOSPODARSTWO WYTWÓRCZE.

Mleczarstwo.

Bal A. inż. — Gospodarka mleczna. Część I. Mleko. Wyd. Tow. Oświaty Rolniczej. Warszawa 1934 rok. Tom jeden, stron 79. Cena zł. 2.—.
Rozdziały: Wstęp. Ogólne wiadomości o mleku i jego własnościach. Otrzymywanie mleka. Postępowanie z mlekiem i jego sprzedaż. Użytkowanie mleka.
Książka na użytek producentów mleka, zwłaszcza dla drobnych gospodarstw mlecznych oraz dla szkół rolniczych i szkół gospodarczych.

Bal A. inż. — Gospodarka mleczna. Część II. Maślarstwo. Wyd. Tow. Oświaty Rolniczej. Warszawa, 1934 rok. Tom jeden, stron 78. Cena zł. 2.—.
Rozdziały: Wstęp. Otrzymywanie śmietany. Postępowanie ze śmietaną. Wyrób masła. Wady masła. Postępowanie z masłem.
Książka na użytek techników przemysłu mleczarskiego, szkół mleczarskich i szkół gospodarczych.

Bal A. inż. — Gospodarka Mleczna. Część III. Serowarstwo. Wyd. Tow. Oświaty Rolniczej. Warszawa 1934 rok. Tom jeden, stron 94. Cena zł 2.40.
Rozdziały: Wstęp. Ogólne zasady wyrobu serów. Wyrób poszczególnych gatunków serów. Postępowanie z serami. Wyrób kazeiny.
Książka na użytek gospodarstw mlecznych i szkół gospodarczych.

Leyko Zygmunt dr. — Mleko i jego przetwory w Warszawie. Wyd. „Wiadomości Farmaceutycznych". Warszawa 1935 r. Tom jeden, stron 58. Książka wyczerpana.
Książka na użytek nauczycieli szkół gospodarczych.

TOWAROZNAWSTWO.

Normalizacja.

Tilgner D. J. inż. — Cechowanie środków spożywczych datą produkcji. Wyd. Laboratorium Przemysłu Żywnościowego Inspektoratu Standaryzacyjnego Związku Izb Przemysłowo Handlowych. Warszawa, 1936 rok. Tom jeden. stron 31. Cena zł 1.—.
Rozdziały: Wstęp. Konieczność cechowania środków spożywczych. Korzyści wynikające z datowania produktów. Jak należy cechować towar datą produkcji. Datowniki. Cechowanie produkcji niezróżniczkowanej. Cechowanie produkcji wielogatunkowej.
Książka na użytek nauczycieli w szkołach gospodarczych.

Tilgner D.J. inż. — Zasady produkcji i standaryzacji konserw rybnych. Wyd. Laboratorium Przemysłu Żywnościowego Inspektoratu Standaryzacyjnego Związku Izb Przemysłowo - Handlowych. Warszawa, 1936 rok. Tom jeden, stron 76. Cena zł. 3.—.

Rozdziały: Wstęp. Ryby smażone. Transportowanie świeżych ryb. Wytyczne oceny świeżości. Oczyszczenie i przycięcie ryb. Przerób. Mąka. Olej do smażenia. Zalewa pomidorowa. Smażalnie. Śledzie smażone. Sterylizacja. Puszka do konserw. Ciepłota przechowania towaru. Nalepka. Opakowanie zewnętrzne. Rachunek wydajności. Dziennik przerobu i produkcji. Współpraca fachowa.

Książka na użytek producentów konserw rybnych i szkół gospodarstwa domowego.

PRZEDŁUŻENIE CECH NA ROK 1937.

Kuchenne naczynia aluminiowe marki „Światowit"

Opis — „Pani Domu" nr. 9, 1934 r.
Wytwórca. Modrzejowskie Zakłady Górniczo-Hutnicze w Myszkowie Sp. Akc.
Do nabycia w sklepach z galanterią kuchenną.

Kuchenne naczynia aluminiowe marki „Frigidal" (dawniej „Alnik")

Opis — „Pani Domu" nr. 11, 1934 r.
Wytwórca. Zjednoczone Niemieckie Wytwórnie Niklu Sp. Akc. Paruszowice w Rybniku.
Do nabycia w sklepach z galanterią kuchenną.

Szlifowane naczynia aluminiowe marki „Pelikan"

Opis — „Pani Domu" nr. 11, 1933 rok.
Wytwórca. Fabryka wyrobów aluminiowych i blaszanych S. z o. o., Warszawa, Stępińska 10—16.
Cena według cennika naczyń aluminiowych matowych.
Do nabycia w sklepach z galanterią kuchenną.

CECHA INSTYTUTU GOSPODARSTWA DOMOWEGO NA ROK 1937.

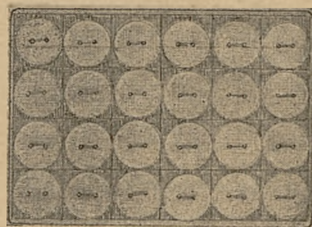
Gumowe elastyczne guziki.

Wytwórca. Fabryka wyrobów gumowych Edwarda Mataja i S-ki, Warszawa, Leszno 44.

Cena: 1 gros (12 tuzinów) guzików białych:

dużych	zł.	3.40
średnich	zł.	2.80
małych	zł.	2.20

Guziki kolorowe są o 15%, a mozajkowe o 100% droższe.



Do nabycia w f-mie Wojnarowski i Osipow, Warszawa, Chłodna 37 m. 3, tel. 215-24.

Opis. Guziki wykonane są z prasowanego kauczuku i zaopatrzone w środku w dwa otworki do przyszycia.

Badania Instytutu wykazały, że:

1) Guziki nie przerywają się przy przyszywaniu i przy użyciu.

2) Odzież zapięta na guziki gumowe trzyma się mocniej niż przy użyciu innych guzików, zwłaszcza z masy.

3) Guziki nie niszczą się przy gotowaniu w mydlinach podczas prania oraz przy prasowaniu (pod wpływem wysokiej temperatury).

4) Guziki nie łamią się przy maglowaniu i nie niszczą (nie wykruszają) wałka wyżymaczki.

Sprostowanie.

W nr. 1 „Pani Domu" z 1 stycznia 1937 r. na str. 16 przy opisie „Naturalnego ekstraktu żurawinowego" błędnie podano cenę detaliczną ekstraktu. Powinno być:

cena detaliczna:	za butelkę 1/10	litra	—	zł. 1,20
	za butelkę ¼	litra	—	zł. 2,70
	za butelkę ½	litra	—	zł. 4,70

Koniec działu Instytutu Gosp. Domowego.

Nagrody dla pracownic domowych.

Wydział Opieki Społecznej i Zdrowia Publicznego Zarządu Miejskiego w m. st. Warszawie podaje do wiadomości, iż z odsetek za rok 1936 od zapisu ś. p. Józefa Zacharkiewicza w marcu 1937 r. przyznane będą trzy nagrody wyłącznie dla kucharek i pracownic domowych chrześcijanek za wieloletnią nienaganną służbę w jednym miejscu, u stałych mieszkańców m. st. Warszawy.

Pierwsza nagroda w sumie zł. 427 przyznana będzie za najdłuższy okres pracy (nie krótszy, niż lat 20), druga w sumie zł. 215 za 15 do 20 lat służby i trzecia nagroda w sumie zł. 130 za czas od 10 do 15 lat służby.

Kandydatki, ubiegające się o nagrody, winny złożyć do dnia 6 lutego włącznie podania w biurze wydziału ul. Złota Nr. 74 z dołączeniem: 1) metryki urodzenia lub poświadczenia zamieszkania pracownicy domowej, 2) świadectwa pracodawcy z dokładnym podaniem dnia, miesiąca i roku wstąpienia na służbę, rodzaju wykonywanej pracy (wyłącznie mają prawo ubiegać się o nagrodę kucharki lub tak zwane „do wszystkiego") i moralnego prowadzenia się. Autentyczność podpisu pracodawcy winna być poświadczona. Ponadto należy przedstawić dowód, stwierdzający, że pracodawca jest zapisany do ksiąg ludności stałej m. st. Warszawy.

Cena pojedyńczego egzemplarza dwutygodnika „Pani Domu": 70 groszy.

Warunki prenumeraty. W kraju rocznie zł 12, półrocznie zł 6, kwartalnie zł 3. Zagranicą rocznie zł 20. Dla członkiń Zw. Pań Domu rocznie zł 10, półrocznie zł 5, kwartalnie zł 2.50.
Prenumeratę zniżkową uwzględnia się jedynie w wypadku podania N-ru legitymacji członkowskiej.
Konto czekowe w P. K. O.: Pani Domu Czasopismo Nr. 7.740.
Zmianę adresu uskutecznia się za opłatą gr. 25; konieczne jest wyraźne podawanie imienia i nazwiska oraz dokładnego dawnego i nowego adresu.
Numery okazowe wysyła się po nadesłaniu adresu i 30 gr. w znaczkach pocztowych.
Ceny ogłoszeń: cała strona zł 300.— 1/2 str. zł 170.— 1/4 str. zł 90.— 1/8 str. zł 50.—. W tekście ceny o 50% wyższe.

Adres Redakcji i Administracji PANI DOMU: Warszawa, Nowy Świat 9, tel. 8-34-40.

Wydawca: M. Romanowa. Redaktorki: Ludwika Bormann i Marya Romanowa.

7034. Drukarnia Gospodarcza, Warszawa, Al. Jerozolimskie 79. Tel. 8-84-12, 8-28-02.